এম. সি. সরকার অ্যাণ্ড সন্স লিঃ
১৪, কলেজ স্কোয়ার
কলিকাতা

বারো আনা

১৯৫২

কলিকাতা ১৪, কলেজ স্কোয়ার এম, সি, সরকার অ্যাণ্ড সন্স লিঃ
হইতে শ্রীঅপূর্ব্বকুমার বাগচি কর্ত্তৃক প্রকাশিত এবং
কলিকাতা ৩০, বাদুড়বাগান ষ্ট্রীট সিংহ প্রিন্টিং
ওয়ার্কস্ হইতে শ্রীধীরেন্দ্রনাথ সিংহ
কর্ত্তৃক মুদ্রিত।

সূচি পত্র

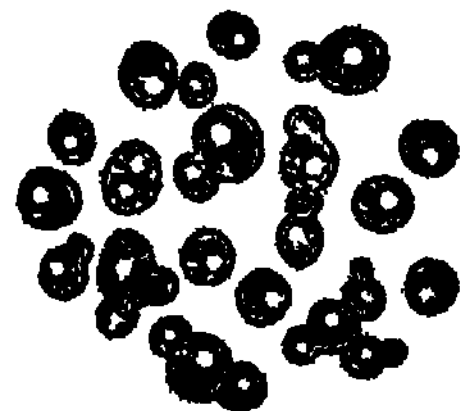
প্রথম পরিচ্ছেদ।

আমাদের দেশে বার মাসে নানারকম ফল ও শাকসব্জী প্রচুর পরিমাণে উৎপন্ন হয় এবং বিদেশ হইতেও বহু চালান আসিয়া থাকে। আমরা যদি এইগুলি অপচয় না করিয়া আচার, জ্যাম, জেলী, মোরব্বা, সিরকা প্রভৃতি তৈয়ারী করিয়া অথবা শুধু শুকাইয়া সঞ্চিত করিয়া রাখি, তাহা হইলে সংসারের অনেক অপব্যয় হইতে রক্ষা পাওয়া যায়। ইহা ছাড়া ঘরের তৈয়ারী জিনিষ খাইতে বা পাঁচ জনকে খাওয়াইতে প্রচুর আনন্দ হয়। ইহা একটী বিশেষ শিল্প।

আমাদের মধ্যে অনেকেই আচার, মোরব্বা প্রভৃতি তৈয়ারী করিয়া থাকেন বা কপি, কড়াই শুঁটি প্রভৃতি শুকাইয়া রাখেন। কিন্তু অনেক সময় সেইগুলিকে ছাতা পড়িতে বা পচিয়া যাইতে দেখা যায়। আবার অনেক ক্ষেত্রে শুধু পাত্রের জন্য আচার,

মোরব্বা প্রভৃতি নষ্ট হয়। সুতরাং ফল বা শাক সব্জী সংরক্ষণ করিবার প্রণালী জানিবার পূর্ব্বে, কি কি কারণে সেইগুলি পচিয়া বা খারাপ হইয়া যায়, সে সম্বন্ধে আমাদের কিছু ধারণা থাকা দরকার।

(ক) পচন (**Fermentation**)—অনেক সময় চিনির বা ফলের রসকে বাহিরে ফেলিয়া রাখিলে দেখা যায়, উহাতে মদের মত ফেনা উঠে ও গন্ধ হয়। তাল বা খেজুরের রস যে অল্প সময়ের মধ্যেই ফেনিয়া উঠে, তাহা বোধ করি কাহারও অজানা নাই। সাধারণ ভাষায় আমরা ইহাকে গাঁজিয়া উঠা বলিয়া থাকি। কিন্তু এইরূপ হইবার কারণ কি ?

(১) উদ্ভিদ জগতে ঈষ্ট্ (**Yeast**) বলিয়া একপ্রকার অতি ক্ষুদ্র উদ্ভিদ আছে। এই ঈষ্ট্ এর সঙ্গে সব সময়েই আর এক প্রকার অতি ক্ষুদ্র পদার্থ (Nitrogenous Substance) থাকে। ইহাকে বলা হয় এন্‌জাইম্ (Enzyme)। আমরা এইগুলিকে অতি ক্ষুদ্র উদ্ভিজ্জ বীজাণু বলিতে পারি। ইহারা উভয়েই আচার মোরব্বা, ফলের রস প্রভৃতি সকল শর্করা জাতীয় পদার্থকে নষ্ট করিয়া থাকে। মাছি, ধূলা, বালি প্রভৃতি এই সকল বীজাণু বহন করিয়া বেড়ায় এবং যখনই ইহারা ফলের রস, আচার, মোরব্বা প্রভৃতি যে কোন শর্করা জাতীয় পদার্থের

সংস্পর্শে আসে, তখনই তাহাকে "মদে" পরিণত করে। তাল ও খেজুরের রস এই একই কারণে মদ বা তাড়িতে পরিবর্ত্তিত হয়। (Sugar + Enzyme & Yeast = Alcohol + Carbonic acid gas)। মদ হইবার সময় তাল, খেজুর প্রভৃতি যে কোন শর্করা জাতীয় পদার্থের রস হইতে কার্ব্বনিক অ্যাসিড্ নামে একপ্রকার গ্যাস বাহির হয়। এইজন্য আমরা তাড়ির মধ্যে বা কোন শর্করা জাতীয় রসের ভিতরে ফেনা উঠিতে দেখিয়া থাকি।

(২) ঈষ্ট্ ও এনজাইম্ ছাড়া জগতে আরো বহু রকম বীজাণু (Bacteria) আছে। ইহারা সব সময়েই বাতাসে থাকে। এই বীজাণুগুলি এত ছোট যে, খুব শক্তিশালী অনুবীক্ষণ যন্ত্র (Microscope) ছাড়া দেখা যায় না। এইখানে একটী কথা জানিয়া রাখা দরকার। একই বীজাণু সকল জিনিষকে নষ্ট করিতে পারে না; প্রত্যেক জিনিষ তার নির্দ্দিষ্ট বীজাণু ছাড়া নষ্ট হয় না। ঈষ্ট বা এনজাইম্ কেবল শর্করা জাতীয় পদার্থকেই নষ্ট করিতে পারে। সেই রকম মাংস, দুধ ও বিভিন্ন জিনিষকে ভিন্ন ভিন্ন বীজাণু নষ্ট করিয়া থাকে। অনেক সময় দুধ টকে যায় বা ছানা কাটিয়া যায়। ইহাও বীজাণুগুলির কার্য্যের ফল। আবার আমরা জানি দই তৈয়ারী করিতে হইলে দুধের মধ্যে খানিকটা টক্ দই দিতে হয়। চলতি কথায় ইহাকে আমরা "সাজা" দেওয়া বলিয়া থাকি। দইএর মধ্যে ল্যাক্‌টিক্

ব্যাসিলাস্ (Lactic Bacillus) নামে এক প্রকার বীজাণু আছে ; ইহাই দুধকে দইএ পরিণত করে।

আমরা উপরে যে সম্বন্ধে আলোচনা করিলাম, তাহাকে (Fermentation) বলা হয়। এই সম্বন্ধে গবেষণা করিয়া এত তথ্য বাহির হইয়াছে, যাহা এইখানে বলা অসম্ভব ও বইএর সীমার বহির্ভূত। মোটামুটি এইটুকু জানিয়া রাখিলেই অনেক সুবিধা হইবে।

(খ) ছাতা পড়া (Mould)—আচার, মোরব্বা প্রভৃতিতে পচন ক্রিয়া ছাড়া অনেক সময় ছাতা পড়িতে দেখা যায়। ছাতার রং প্রথমে সাদা থাকে, পরে তাহা ধূসর, সবুজ ও নীল হয়। ছাতা একবার পড়িতে আরম্ভ করিলে সহজে রোধ করা যায় না। সুতরাং আগে হইতে এই সম্বন্ধে সাবধান হওয়া দরকার।

ছাতা পড়া ও পচন ক্রিয়ার মধ্যে অনেক প্রভেদ আছে। ছাতা জিনিষের উপরেই পড়িয়া থাকে এবং ছাতা পড়িলে জিনিষের স্বাদের বিশেষ কোন পরিবর্ত্তন দেখা যায় না। কিন্তু কোন জিনিষে ঈষ্ট্, এনজাইম বা কোন রকম জীবাণুর জন্য পচন ক্রিয়া আরম্ভ হইলে, তাহার স্বাদের সম্পূর্ণ পরিবর্ত্তন হইয়া থাকে, এইজন্য সেই জিনিষ সম্পূর্ণভাবে বদলাইয়া নূতন জিনিষে পরিণত হয়। তবে সব জিনিষে ছাতা পড়ে না বা ঈষ্ট্ ও এনজাইম্ পচন ক্রিয়া আরম্ভ করিতে পারে না। দেখা

গিয়াছে, যে জিনিষে শতকরা ৬৫ ভাগের কম চিনি থাকে তাহারই পচিবার সম্ভাবনা বেশী। আবার কোন জিনিষে শতকরা ৬৫ ভাগের কম চিনি থাকা সত্ত্বেও যদি তাহা ভাল করিয়া আবদ্ধ থাকে, তাহা হইলে সেই জিনিষ সহজে পচিতে পারে না। টিনে করা যে সকল ফল আমদানী হয়, তাহার মধ্যে শতকরা ১৫ ভাগ চিনি থাকা সত্ত্বেও পচিয়া যায় না ; কারণ বাহির হইতে টিনের ভিতর হাওয়া যাইতে পারে না।

(গ) **ধাতুর উপর অম্লের প্রক্রিয়া (Action of acid on metal)**—পূর্ব্বেই বলা হইয়াছে যে, পাত্রের জন্য কখন কখন আমের মোরব্বা, জ্যাম্ প্রভৃতি নষ্ট হইয়া থাকে। আমরা সচরাচর লোহা, পিতল, তামা, কাঁসা প্রভৃতি ধাতুর বাসন ব্যবহার করিয়া থাকি। এই সকল বাসনে যদি আচার বা কোন রকম টক জিনিষ রাখা হয়, তাহা হইলে উহা নষ্ট হইয়া যাইবে। ইহার কারণ সকল টক্ জিনিষে অম্ল (Acid) থাকে। লোহা, কাঁসা, তামা প্রভৃতি ধাতু নির্ম্মিত পাত্র যখন অম্লের সংস্পর্শে আসে, তখন উহারা কিয়ৎ পরিমাণে অম্লে গলিয়া যায়। একটী ধাতু নির্ম্মিত পাত্রে যদি ক্রমান্বয়ে খুব টক্ জিনিষ রাখা হয়, তাহা হইলে সেই পাত্রটি অম্লে ক্ষয় হইয়া যায়। এই কারণে উহার গায়ে ছোট ছোট গর্ত্তের দাগ পড়ে। এই সময় সেই পাত্র হইতে আচার বা অন্য কোন টক্ জিনিষ খাইলে, ধাতুগুলিও আমাদের শরীরে প্রবেশ করে এবং তাহাতে শরীরে বিষের মত

কল ফলিয়া থাকে। খাদ্যের সহিত এইভাবে বিষ মিশ্রিত হইবার জন্য অনেক ক্ষেত্রে বহুলোক মৃত্যুমুখে পতিত হইয়াছে। এইজন্য আচার মোরব্বা বা যে কোন টক্ জিনিষকে ধাতু নির্ম্মিত পাত্রে না রাখিয়া কাঁচ, মাটি, চিনামাটি, পাথর প্রভৃতি পাত্রে রাখা নিরাপদ। অবশ্য আচার, মোরব্বা প্রভৃতি তৈয়ারী করিবার সময় অ্যালুমিনিয়ম্ বা লোহার পাত্র ছাড়া উপায় নাই। তবে তৈয়ারী করিতে খুব বেশী সময় দরকার হয় না এবং খুব বেশী সময় না থাকিলে, আচার প্রভৃতি হইতে অম্লরস বেশী পরিমাণ ধাতুকে গলাইতে পারে না। কারণ ইহাদের অম্লরসের তীব্রতা খুব বেশী নয়। বড় বড় ফ্যাক্টরীতে এইজন্য সকল ধাতু নির্ম্মিত পাত্রের ভিতর কাঁচের অন্তর (Lining) দেওয়া থাকে তাহাতে ধাতু গলিয়া জিনিষে মিশিতে পারে না।

(ঘ) দানা বাঁধা (**Crystallisation**)—অনেক সময় দেখা যায়, মোরব্বা বা জেলিতে চিনি দানা দানা হইয়া জমিয়া যায়। এই রকম দানা বাঁধা, মোরব্বা বা জেলির দোষেই হইয়া থাকে। শতকরা ৫ ভাগ অম্ল থাকিলে ইহা হয় না। অন্ততঃ-পক্ষে পাঁচ সের না হইলেও জেলিতে শতকরা দেড়সের লেবুর রস থাকা দরকার। ইহা হইলে জেলির ভিতর চিনি দানা বাঁধিবে না। জেলি বেশী নাড়া চাড়া পাইলে পাতলা রসে পরিণত হয়। কারণ নড়িলে উহার বাঁধন (Structure) ভাঙ্গিয়া যায়। কথায় বলে "জেলিকে সব সময়েই ঝাঁকানি হইতে রক্ষা

করিবে।" (Jelly should be saved from mechanical shaking)। বিলাত হইতে শিশিতে করিয়া যে জেলি আসে তাহা অনেক সময় জাহাজের ঝাঁকুনিতে থক্থকে না থাকিয়া পাতলা রসে পরিণত হয়।

আচার, ফল প্রভৃতি সংরক্ষণের কয়েকটি উপায়।

এইবার আমরা কি উপায়ে আচার, ফল প্রভৃতিকে ভাল করিয়া সংরক্ষণ করা যায়, সেই সম্বন্ধে আলোচনা করিব।

(১) চিনি—কোন জিনিষে চিনি থাকিলে ঈষ্ট্ বা এনজাইম যে তাহার ভিতর পচন ক্রিয়া আরম্ভ করে সে সম্বন্ধে আলোচনা করা হইয়াছে। কিন্তু পূর্ব্বেই বলা হইয়াছে, শতকরা ৬৫ ভাগের নীচে চিনির পরিমাণ থাকিলে, পচন ক্রিয়া আরম্ভ হইয়া থাকে। ইহার উপর চিনির পরিমাণ থাকিলে কোন জিনিষে পচন ক্রিয়া হইতে পারে না। চিনির নিজের গুণ কিন্তু সকল জিনিষকে সংরক্ষণ করা, সেইজন্য সংরক্ষণ করিতে হইলে জিনিষে চিনির পরিমাণ বেশী থাকা দরকার।

(২) লবণ—চিনির মত লবণেরও সংরক্ষণ করিবার গুণ আছে। আচার, চাটনি লবণের দ্বারাই রক্ষিত হয়। লবণ, আচার প্রভৃতিকে ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র বীজাণুর (Micro-organism) হাত হইতে রক্ষা করিয়া থাকে। চিনি কম হইলে যেমন জেলি নষ্ট হইয়া যায়, সেইরূপ লবণ কম পড়িলে আচারও খারাপ হইয়া পড়ে। শতকরা ৫০ ভাগ লবণ আচারে থাকা দরকার।

(৩) সরিষার তৈল ও রাই সরিষা—ইহারাও প্রতিষেধক।

(৪) ভিনিগার (Vinegar) বা সিরকাতে আচার সুরক্ষিত থাকে। সির্কাতে অ্যাসিটিক্ অ্যাসিড (Acetic acid) নামে এক প্রকার অম্ল আছে। বাজারের সস্তা দামের সির্কায় এই অম্লের পরিমাণ বেশী থাকে। সুতরাং ইহা ব্যবহার করা উচিত নয়। কিছু খাইবার পর আমাদের পাকস্থলীতে এক প্রকার রস ক্ষরণ হয়। ইহাকে আমরা পাচক রস (Gastric-Juice) বলিয়া থাকি। বাজারের সস্তা দামের সির্কা খাইলে বেশী পরিমাণ অ্যাসেটিক্ অ্যাসিড পাকস্থলীতে যাইয়া পাচক রসকে নষ্ট করিয়া দেয়, সেইজন্য হজমে বিঘ্ন হয়। স্বাস্থ্যের প্রতি লক্ষ্য রাখিতে হইলে ভাল সির্কা ব্যবহার করা উচিত। তবে সির্কা কখনই বেশী ব্যবহার করা ভাল নয়। ভাল সির্কাতে শতকরা ৫ ভাগের বেশী অ্যাসিটিক্ অ্যাসিড থাকে না। বাজারের সির্কাতে বাহির হইতে অ্যাসিটিক্ অ্যাসিড ঢালা হয়। কারণ ইহাতে ব্যবসায়ীদের অনেক লাভ থাকে। বাড়ীতে সির্কা ভাল করিয়া প্রস্তুত করিলে অ্যাসিটিক অ্যাসিড্ এর পরিমাণ শতকরা ৪।৫ ভাগের বেশী হয় না। কি করিয়া সির্কা প্রস্তুত করিতে হয় তাহা অন্যত্র লেখা হইল।

(৫) দুর্ব্বল প্রতিষেধক (Mild antiseptics)—হলুদ, লঙ্কা, প্রভৃতি অন্যান্য মশলাগুলি কিয়ৎ পরিমাণ প্রতিষেধক। ইহারাও বীজাণুগুলি নষ্ট করিয়া থাকে।

(৬) বোরিক অ্যাসিড্ (Boric acid) ও সোডিয়াম বেনজোয়েট্ (Sodium Benzoate) নামে দুইটী রাসায়নিক পদার্থও প্রতিষেধক হিসাবে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। ব্যবসায়ীরা ফলের রস সংরক্ষণ করিবার সময় দ্বিতীয় ঔষধটী বেশী ব্যবহার করিয়া থাকেন। কিন্তু ইহা স্বাস্থ্যের অনুকূল নয়, সেইজন্য বিলাতে খাবার জিনিষে ইহার প্রয়োগ নিষিদ্ধ। ইহা ছাড়া তরকারী প্রভৃতি শুকাইবার সময় গন্ধকের ধোঁয়ার প্রয়োজন মাঝে মাঝে হইয়া থাকে। তবে উপরোক্ত তিনটি ঔষধই শতকরা ১।২ ভাগের বেশী ব্যবহার করা উচিত নয়। এইগুলি যত না ব্যবহার করা যায় ততই ভাল, কারণ ইহাতে স্বাস্থ্যহানি হইবার সম্ভাবনা থাকে।

(৭) উত্তাপের দ্বারা বীজাণু নষ্ট করা (**Pasteurisation**)—অনেক সময় টিনে সংরক্ষিত ফল বা কোন জিনিষকে পচিয়া যাইতে দেখা যায়। কারণ টিনে আবদ্ধ থাকিলেও ফল বা কোন জিনিষে বীজাণুগুলি মরিয়া যায় না। সেইজন্য টিনে আবদ্ধ অবস্থায় উহাকে খানিকক্ষণ গরমে রাখিতে হয়। পরীক্ষা করিয়া দেখা গিয়াছে যে, সাধারণতঃ সেন্টিগ্রেড্ মাপের থার্মোমিটারে ৭০ ডিগ্রী বা ফারেন হাইট মাপের থার্মোমিটারে ১৫৮ ডিগ্রী উষ্ণতায় বীজাণু মরিয়া যায়। তবে প্রত্যেক জিনিষের যে আলাদা আলাদা বীজাণু থাকে, সেইগুলিকে নষ্ট করিতে হইলে বিভিন্ন পরিমাণ তাপের দরকার। সকল

জিনিষকেই অন্ততঃ আধঘন্টা উত্তাপের মধ্যে রাখা উচিত, নতুবা বীজাণুগুলি মরে না।

(৮) **ফুটন্ত জলের সাহায্যে বীজাণু নষ্ট করা (Sterilization)**—ফল প্রভৃতি অনেক জিনিষকে ফুটন্ত জলে ডুবাইয়া আমরা উহার মধ্যে বীজাণুগুলিকে নষ্ট করিতে পারি। কিন্তু এই প্রক্রিয়ায় ফল প্রভৃতি অনেক জিনিষের মূল্যবান গুণ ও উপাদান নষ্ট হইয়া যায়। সেইজন্য শুধু উত্তাপের দ্বারা বীজাণু নষ্ট করা ইহার তুলনায় অনেকাংশে ভাল। তবে খাবার জিনিষ রাখিবার পূর্ব্বে পাত্রটীকে ফুটন্ত জলে খানিকক্ষণ ডুবাইয়া রাখিয়া বীজাণু শূন্য করিয়া লওয়া উচিত। আমরা বাড়ীতে ফুটন্ত জলে বা বাষ্পের ভিতর টিন, শিশি প্রভৃতিকে খানিকক্ষণ রাখিয়া বীজাণু রহিত করিয়া লইতে পারি।

শুধু উত্তাপের দ্বারা (Pasteurisation) এবং ফুটন্ত জলের দ্বারা (Sterilization) বীজাণুগুলি নষ্ট করিবার প্রক্রিয়ার মধ্যে ইহাই প্রভেদ। খালি পাত্রকে ফুটন্ত জলে বীজাণু রহিত করা হয়। কিন্তু খাদ্য পূর্ণ অবস্থায় পাত্রটিতে শুধু তাপ দিয়া বীজাণুগুলিকে নষ্ট করা হয়।

(৯) **শুকাইয়া রাখা (Drying)**—ফল বা তরকারী প্রভৃতিকে শুকাইয়া রাখিলে অনেকদিন নষ্ট না হইয়া থাকিতে পারে। কারণ বীজাণুগুলি জল না থাকিলে মারা যায়।

(১০) ঠাণ্ডায় সংরক্ষণ (Cold Storage)—অধিক ঠাণ্ডায় বীজাণুগুলির কোন ক্ষমতা থাকে না। সেইজন্য বরফের মধ্যে বা খুব ঠাণ্ডা জায়গায় খাবার জিনিষ রাখিলে নষ্ট হয় না। আজকাল অনেক দোকানে ও বাড়ীতে রিফ্রিজারেটার (Refrigerator) থাকে। ইহার ভিতরে ঠাণ্ডার জন্য জিনিষ অনেক দিন পর্য্যন্ত ভাল থাকে। এই উপায়ে বিদেশে ফল, মাংস প্রভৃতি অনেক জিনিষ সংরক্ষিত হয় এবং জাহাজে করিয়া পাঠান হইয়া থাকে।

দ্বিতীয় পরিচ্ছেদ।

আচার, মোরব্বা ইত্যাদি তৈয়ারী করিবার পূর্ব্বে কতকগুলি বিষয় জানা দরকার।

ফল বাছাই—দাগী অথবা পচা ফলে আচার ইত্যাদি তৈয়ারী করলে mould বা yeast লাগবে কিম্বা পচে যাবে। সব ফল এক রকমের হওয়া দরকার অর্থাৎ ডাঁসা হলে সব কয়টাই ডাঁসা, কাঁচা হলে সব কয়টাই কাঁচা, পাকা হলে সব কয়টাই পাকা হবে। ফল বাছাই ভাল হলে জিনিষও নষ্ট হবার সম্ভাবনা কম।

তারপর ফল ভাল করে ধুয়ে নেওয়া উচিত।

ওজন—খোসা ছাড়াইবার পূর্ব্বে একবার ফলগুলিকে ওজন করা দরকার। খোসা ছাড়ানোর পরও অনেক সময়ে ওজন করা হয়। সেই অনুসারে চিনি, নুন ইত্যাদির আন্দাজ পাওয়া যায়।

খোসা ছাড়ান।—যে ফলের, যেমন আমের যদি খোসা ছাড়ানোর দরকার হয়, তবে পরিষ্কার করে, সবুজ খোসা একটুও না রেখে, সমান ভাবে ছাড়াতে হবে।

পাত্রের বিষয় পূর্ব্বেই বলা হয়েছে। ভাল য়্যালুমিনিয়ামের পাত্রই প্রশস্ত। লোহার পাত্রে রং খারাপ হওয়ার সম্ভাবনা।

হাতা, খুন্তি, চামচ প্রভৃতি পরিষ্কার করে ব্যবহার করিবে। আচার, জেলি ইত্যাদি যাতে রাখা হবে, সেটা ধুয়ে শুকিয়ে Sterilise করে নিলে ভাল হয়।

এবার আচারের কথা কিছু লেখা যাক।

আচারের জন্য যে সমস্ত মশলার প্রয়োজন, সেগুলির কাঁকর, মাটি বেছে ফেলা উচিত। প্রায় সব মশলাই ভাজা হয়। কিন্তু সবগুলাই আলাদা ভেজে গুঁড়ান উচিত, তা না হ'লে কোনটা বেশী ভাজা ও কোনটা কম ভাজা হবে এবং কোন মশলা মোটা গুঁড়ান এবং কোনটা খুব মিহি হয়ে যাবে।

হিং ভাজার নিয়ম।—হিংয়ের ডেলা তুলোর মধ্যে জড়িয়ে আগুনে দিলে, তুলো পুড়ে গেলে, মধ্যে থেকে হিং বাহির ক'রে গুঁড়িয়ে নিতে হয়।

আচারের ফল ও তরকারী অনেক সময়ে চূণের জলে ভিজিয়ে রাখতে পারি। চূণের জলে ভিজিয়ে রাখলে ফলের Texture ও আচারের রং ভাল হয়। তবে নরম অর্থাৎ Delicate ফল ভিজাবার দরকার নেই। দেশী আম ভিজালে ভাল হয়, কিন্তু ল্যাংড়া আম ভিজালে নষ্ট হয়ে যায়।

ফল রক্ষার জন্য নুন, চিনি, সরিষা, সরিষার তেল, সির্কা Sulphuric acid দরকার পূর্ব্বেই বলা হয়েছে। কিন্তু শেষোক্ত জিনিষটি ব্যবসায়ীরাই বেশী ব্যবহার করেন। কারণ ঐ জিনিষটা দিলে আচার শীঘ্রই টক হ'য়ে যায় এবং ব্যবসায়ীদের লাভ হয়। উদাহরণ স্বরূপ যেমন—ইঁচড়ের আচার।

যে সময়ে ইঁচড়ের আচার তৈয়ারি হয়, সে সময়ে কাঁচা আমের অভাব। পূর্ব্বে থেকে সঞ্চয় করে না রাখলে, ইঁচড়ের আচার টক হতে বিলম্ব হবে। সুতরাং এই সময়ে তাতে Sulphuric acid দিলে শীঘ্রই টক হয়ে যাবে এবং বিক্রয়ে লাভও হবে।

কিন্তু ইহা বেশী দিন স্থায়ী হবে না এবং বেশী ব্যবহার করাও অনুচিত।

সরিষার তেলও খাঁটী হওয়া চাই, নহিলে আচারে দুর্গন্ধ হবে ও আঠা আঠা হয়ে যাবে।

সির্কা।—দৈনন্দিন খাবার জিনিষে সির্কার ব্যবহার মশলার মতই করা যায়। সির্কা দিয়ে মাংস ইত্যাদি রাঁধলে সুস্বাদু হয়। তবে ভাল সির্কা ব্যবহার করা উচিত তাহা পূর্ব্বেই বলা হয়েছে।

অনেক আচারে Prepared vinegar অর্থাৎ তৈয়ারী সির্কার ব্যবহার লেখা হয়েছে।

প্রস্তুত প্রণালী :—

১। গোল মরিচ—১ চামচ
২। দারুচিনি গুঁড়া—"
৩। ধনে —"
৪। সাজিরা —"
৫। তেজপাতা —৭।৮টা
৬। ভাল সির্কা—২ বোতল।

এই মশলাগুলি আধ থেঁতো করে একটা কাপড়ের পুঁটলিতে বেঁধে ভাল য়্যালুমিনিয়ামের পাত্রে সির্কার সঙ্গে আগুনে ঢাকা দিয়ে চড়াও। ২০।২৫ মিনিট সিদ্ধ হবার পর নিচে নামিয়ে পুঁটলি নিংড়ে নিয়ে ফেলে দাও। এই সির্কা যে কোন আচারে দিলে বেশ সুস্বাদু ও সুগন্ধযুক্ত হবে।

লঙ্কা—বেশ বড় বড় লাল লঙ্কা বেছে নেবে। ছোট লঙ্কায় বিচি বেশী থাকে ও রং ভাল হয় না। বেশী বিচিতে অপকারও করে। লঙ্কা প্রথমে রোদে শুকিয়ে সরিষার তেল মাখিয়ে নেবে। গুঁড়া করার পূর্ব্বে হাতের কনুই পর্য্যন্ত তেল মাখিয়ে গুঁড়া করবে, তাহলে হাতও জ্বলবে না এবং লঙ্কার গুঁড়া উড়ে কাশি হাঁচিও আসবে না।

মাটীর হাঁড়ীতে রাখবার পূর্ব্বে ভাল করে ধুয়ে মুছে বা রোদে বা আগুনের আঁচে শুকিয়ে নিতে হয়।

কোন কোন আচার শুধু নুনের দ্বারাই প্রস্তুত হয়। ফলে নুন মাখিয়ে রোদে রাখলে, নুন ফল থেকে রস টেনে নেবে (Salt is hydroscopic)। রোদে সে জল শুকিয়ে যাবে। জল শুকিয়ে গেলে অনেক বীজাণু মরে যাবে কিন্তু সম্পূর্ণরূপে রস মরবার পূর্ব্বে তুলে নেওয়া উচিত।

আর একটি বিষয় লক্ষ্য রাখা উচিত। পাত্রে আচার রাখার পর ঢাকনীর মুখের চারিদিক বেশ ভাল করে মুছে না ফেললে নেবুর রস বা নুন মিষ্টি ইত্যাদি পাত্রের মুখে চেপে বসে যায় ও খুলবার সময় টানাটানি করতে হয়।

ফল স্থায়ী ভাবে রক্ষা করবার বিভিন্ন প্রণালী আছে। তবে বিশেষ বিশেষ ফল ও তরকারীর জন্য বিশেষ বিশেষ প্রণালীর দরকার।

ফল তরকারী sterilise করে এমন ভাবে বন্ধ রাখতে হবে যাতে পরেও বীজাণু না ঢুকতে পারে।

ফলের রস sterilise করতে হলে 65°C থেকে 85°C পর্য্যন্ত উত্তাপের দরকার। ফল 212°F তে সহজেই বীজাণু-রহিত হয়ে যায়, তবে তরকারী প্রভৃতির বীজাণু সম্পূর্ণরূপে মরে না, অথচ 212°F এর বেশী উত্তাপে পুড়ে যেতে পারে ও তার খাদ্য মূল্য নষ্ট হয়ে যায়। সেজন্য তরকারী sterilise করতে হলে ৩।৪ দিন পর্য্যন্ত প্রত্যহ 212°F এর উত্তাপ দেওয়া উচিত। ২৪ ঘণ্টার ব্যবধানে অন্ততঃ ৩।৪ বার sterilise না করলে বীজাণু থাকবার সম্ভাবনা থাকে। একেই Fractional অথবা আংশিক ভাবে sterilise করা বলা হয়।

উপরে যে সব sterilise করবার ব্যবস্থা দেওয়া হ'ল, এ সব ব্যবসায়ীদের পক্ষে করা সুবিধা। কিন্তু, এ রকম ভাবে বাড়ীতে sterilise করার সুবিধা হয় না। তবে পাত্রের ভিতরে গরম ভাপ ঢুকিয়ে, পরে উত্তমরূপে পরিষ্কার বস্ত্রখণ্ড দিয়ে পাত্রটী মুছে ফেললে অনেকটা কাজ হয়।

আচার ব্যবহার করবার পূর্ব্বে খানিকটা বার করে নিয়ে পুনর্ব্বার পরিষ্কাররূপে পাত্রের মুখ কাপড় দিয়ে বেঁধে রাখা উচিত। যতদূর সম্ভব বাহিরের বাতাস ভিতরে ঢুকতে দিতে নেই।

পাশ্চাত্য দেশে খাদ্য দ্রব্যের স্বাদের চেয়ে তার উপকারিতার দিকে বেশী লক্ষ্য। টাট্কা ফল সব দেশে ও সময়োপযোগী সব ফল পাওয়া যায় না। ঠাণ্ডা দেশের অনেক ফল আমাদের দেশে পাওয়া যায় না এবং আমাদের দেশের ফলও ওদের দেশে পাওয়া যায় না। কিন্তু ওদেশের লোকেরা নিজেরা ফল ভালও বাসে এবং ফলের উপকারিতাও বোঝে। সেজন্যই আমরা টিনে ভর্ত্তি বিদেশী ফল আমাদের দেশে পাই। বিদেশীরা আমাদের দেশে সংরক্ষিত ফল, শুকান ফল, ফলের রস, Fruit Preserve, জেলি, জ্যাম, মোরব্বা, আচার, চাটনি, সিরাপ ও সির্কা প্রভৃতি চালান করে যথেষ্ট লাভ করে।

আমরাও অনায়াসে ব্যবসায়ের দ্বারা উপার্জ্জন করতে পারি। অবশ্য এ সব করতে গেলে পরিশ্রম ও খরচ বেশ হয়, কিন্তু ঠিক ভাবে করতে পারলে লাভও মন্দ হয় না। অনেকে এ সব ঘরে তৈয়ারী করাকে পরিশ্রম ও সময়ের অপব্যয় বলে মনে করেন—অথচ টিনে-করা ফল তরকারী কিনে খাওয়াকে অপব্যয় বলে মনে করেন না।

তৃতীয় পরিচ্ছেদ।

আচার।

১। আমের জারক (১ম প্রকার)

উপকরণ।—কাঁচা আম ছাড়ান /১ সের, নুন আধ পোয়া।

আমের কষি যখন নরম থাকবে, অথচ আম খুব কচি না হয়, এই রকম আম বেছে নিয়ে কয়েক ঘণ্টা জলে ভিজিয়ে রাখ। পরে তুলে পরিষ্কার ভাবে খোসা ছাড়াও। আধখানা করে কেটে, কষি বাদ দিয়ে, সবটা নুন মাখিয়ে ঢাকা দিয়ে তুলে রাখ। পরদিন রোদে সারাদিন রাখ। একদিন পুরো রোদ পাবার পর বোতলে তুলে রাখ ও পাত্রে নুনের জন্য যে জল বেরিয়েছে সেই জলটুকুও বোতলে ঢেলে রাখ। এখন মুখ বন্ধ করে রেখে দাও। মাঝে মাঝে বোতল ঝাঁকানি দিয়ে আম উপর-নীচে ক'রে দিও। হাত দিও না। রোদে দেবার আর দরকার নেই।

২। আমের জারক (২য় প্রকার)

উপকরণ :—ছাড়ান আম /৫ সের, নুন আড়াই পোয়া, চিনি /৷৷০ সের, লঙ্কা গুঁড়ো আধ পোয়া।

যে আমের আঁটি শক্ত হয়েছে, সেই আম বেছে নিয়ে ২।৩ ঘন্টা জলে ভিজিয়ে রাখ। তারপর তুলে সবুজ খোসা একটুও না থাকে এমনি ভাবে ছাড়াও। আম ছাড়িয়ে আঁটির গা থেকে চেঁছে চেঁছে বড় বড় ফালা ফালা ক'রে কেটে একটি পাত্রে রাখো। সেই কাটা আমগুলিতে সমস্ত নুন, লঙ্কা ও চিনি মিশিয়ে একটা বোতলে ঠেসে ভরে, মুখ বন্ধ করে রাখ। রোদে দেবার দরকার নেই। তবে মুখ-বন্ধ বোতল মাঝে মাঝে নাড়া চাড়া ক'রে দিও।

এ আচার ২।৩ বছর পর্য্যন্ত রাখা চলে।

৩। আমের জারক (৩য় প্রকার)

উপকরণ ঃ—কচি আম ১০০ টা, নুন—২০ টা আমের ওজনের সমান, ⁄॥০ সের জীরা, দেড় ছটাক গোল মরিচ, ৩ ছটাক বড় এলাচ, ⁄॥০ সের আদাকুচি, ১ পোয়া লাল লঙ্কা, ১ ছটাক লবঙ্গ, আধুলির ওজনে হিং ও ⁄১ সের চিনি।

জীরা ভেজে গুঁড়ো কর। অন্য সব মসলা এমনি গুঁড়োও।

আমের কষি খুব নরম না হয় অথচ কেটে বের করতে পারা যায়, এই রকম আম বেছে নাও। ২।৩ ঘণ্টা জলে ভিজিয়ে পরিষ্কার করে ছাড়িয়ে, লম্বা ভাবে আমটাকে আস্ত রেখে চার চির করে কেটে, অর্দ্ধেক কষি কুরে কুরে বার করে ফেল। সব মশলার গুঁড়া, নুন, হিং এক সঙ্গে মেখে সেই আমের মধ্যে মশলা ঠেসে ঠেসে ভর। যে পাত্রে আচার রাখা হবে তাতে

মশলা-ভরা আমগুলি খুব ঠেসে ঠেসে ভর্‌তে হবে। যতদূর সম্ভব ফাঁক থাকবে না। বাকি যা মশলা গুঁড়ো থাক্‌বে, সেই সমস্ত মশলা ও চিনি ওপর থেকে ছড়িয়ে রোদে রেখে দাও। দিন ১৫ পরে তুলে রাখ। মধ্যে মধ্যে পাত্রটি ঝাঁকিয়ে দাও।

অনেকে লঙ্কা না গুঁড়িয়ে প্রত্যেক আমে এক একটি আস্ত লঙ্কা ভরে।

৪। আমের জারক (৪র্থ প্রকার)

আম আট টুক্‌রা ক'রে কেটে ৩য় প্রকারের সব মশলা মাখিয়ে রাখবে ও রোদে দেবে। এতে কষি সবটাই বাদ দেবে।

৫। আমের জোথুর আচার।

উপকরণ ঃ—আম দুই সের, নুন আধ পোয়া, আম যতগুলি, লঙ্কাও ততগুলি, হলুদ আধ ছটাক, হিং সিকি ওজন, মেথি, কালো জীরা, মৌরি ও জীরা সব মিশিয়ে দেড় ছটাক।

আঁটি শক্ত হয়েছে এরকম আম বেছে নিয়ে, ২।৩ ঘণ্টা ভিজিয়ে রেখে, তুলে জল ঝরিয়ে নাও। আমের বোঁটা কেটে খোসা শুদ্ধ আম লম্বাভাবে ধরে বঁটিতে খুব ঘন ঘন কাছাকাছি দাগ বসাও। আঁটি পর্য্যন্ত দাগ বসবে। তারপর আঁটির গা থেকে লম্বাভাবে চেঁছে চেঁছে আম ছুলে নাও। এতে সরু সরু লম্বা টুক্‌রা হবে। এখন এই আমের টুক্‌রাতে নুন ও হলুদ মাখিয়ে একদিন রাখ।

পূর্ব্বোক্ত নিয়মানুসারে সব মশলা ও হিং ভেজে গুঁড়োও। হিং মিহিভাবে, মশলাগুলি গোটা গোটা গুঁড়োও অর্থাৎ তিন ভাগ গুঁড়ো হবে, এক ভাগ আস্ত আস্ত থাকবে। পরদিন সেই মশলা আমে দিয়ে খাঁটি সরিষার তেল গামাখা গামাখা করে মাখিয়ে বোতলে মুখ বন্ধ করে রেখে দাও। রোদে দিও না।

৬। আমের কুচি আচার।

উপকরণ :—ছাড়ান আম /৫ সের, নুন ৫ ছটাক, হলুদ আধপোয়া, লঙ্কা আধপোয়া, হিং বারো আনা, মেথি ও কালো জীরা প্রত্যেকটি আধ পোয়া, মৌরি ও জীরা প্রত্যেকটি আধ ছটাক, শুক্‌নো ছোলা এক পোয়া, সরিষার তেল পাঁচ পোয়া বা /১।৷০ সের।

আম ছাড়িয়ে কুরুনি (হিন্দুস্থানীরা কদ্দু-কস্ বলে) দিয়ে কুরে নাও। এখন সেই আমে নুন হলুদ মাখিয়ে একদিন রোদে রাখো। মশলা ভেজে গোটা গোটা গুঁড়িয়ে, হিং ভেজে মিহিভাবে গুঁড়িয়ে ও লঙ্কা গুঁড়িয়ে এক সঙ্গে মিশিয়ে রাখো। ছোলা বেছে, মশলা ও ছোলা আমকুচির সঙ্গে মিশিয়ে সব তেলটুকু দাও। তেলটা গা-মাখা গা-মাখা হবে।

এবার বোতলে তুলে রাখ। রোদে দিও না।

৭। আমের টুকরা আচার।

উপকরণ :—ছাড়ানো আম /১ সের, নুন দেড় ছটাক, হলুদ

বড় চামচের এক চামচ, সরিষা গুঁড়া এক ছটাক, লাল কাঁচা লঙ্কা আধ সের, একটু লঙ্কা গুঁড়া।

আঁটি হয়নি এমনি নরম আম ছাড়িয়ে, আট টুক্‌রা করে কেটে, নুন হলুদ মাখিয়ে একদিন ধরে রাখ। এখন কাঁচা লঙ্কা চিরে সরিষা ও লঙ্কা গুঁড়া মাখিয়ে বোতলে ঠেসে রাখো। ওপর থেকে তেল ঢেলে দাও যাতে তেলে ডুবে থাকে।

রোদে দিও না।

৮। আমের ঝাল কাসুন্দি।

উপকরণঃ—ছাড়ানো আম আড়াই সের, নুন আড়াই ছটাক, লঙ্কা গুঁড়ো আধ পোয়া, হলুদ এক ছটাক, সরিষার গুঁড়ো এক পোয়া, আখের গুড় তিন পোয়া, সরিষার তেল তিনপো টাক।

আমে আঁটি হলে, সেই আম ছাড়িয়ে আঁটি বাদ দিয়ে সমস্ত আম কেটে বার কর। এখন সেই আম ছেঁচে (খুব মিহি না হয়) তাতে হলুদ, নুন, লঙ্কা, সরিষা গুঁড়ো ও গুড় মিশিয়ে রোদে দাও। ৭।৮ দিন রোদে ফেলে রাখবে, যতদিন আম নরম না হয় ও গুড় গলে গিয়ে শুকিয়ে না যায়। তারপর সরিষার তেল মিশিয়ে বোতলে তুলে রাখো।

আর রোদে দিও না।

৯। আমের কলৌঞ্জি।

উপকরণঃ—আম ১০০টী, নুন ২০টী আমের ওজনের সমান,

হিং এক ভরি, হলুদ একপোয়া, রাই ১ পোয়া, কালোজীরা ও মেথি এক এক পোয়া, মৌরি ও জীরা আধপোয়া করে, খাঁটি সরিষার তেল আধপোয়া।

যে সময়ে আমের আঁটি শক্ত হয়ে আসে, সহজে বঁটি দিয়ে কাটা যায় না, সেই আম, বোঁটা বাদ দিয়ে আস্ত রেখে লম্বাভাবে চার চির করে কেটে কষি বার ক'রে ফেল।

মশলাগুলি ভেজে গোটা গোটা গুঁড়িয়ে, হিং ভাজা, রাই ও লঙ্কা গুঁড়ো, নুন, হলুদ ও অল্প সরিষার তেল একত্র মিশিয়ে সেই আমের মধ্যে ঠেসে ঠেসে ভর। একটা পাত্রে আমগুলি সাজিয়ে, তার ওপর বাকি মশলা ছড়িয়ে ওপর থেকে তেল ঢেলে দাও পাত্রের মুখ পর্য্যন্ত।

১০। আমের মিষ্টি আচার।

ছাড়ানো আমের টুকরা /৪ সের, আখের গুড় দশ সের, নুন পাঁচ ছটাক, মেথি এক পোয়া, মৌরি ও রাই এক পোয়া করে, হিং ছয় আনা, লঙ্কা এক ছটাক, হলুদ গুঁড়া ১ ছটাক, কালো জীরে এক ছটাক।

আমের কষি যখন বেশ শক্ত হয়, সেই আম ছাড়িয়ে দু'খানা বা চারিখানা করে কেটে কষি বাদ দিয়ে ফেলে দাও, সেই আমে নুন মাখিয়ে রাখো। এদিকে আখের গুড় (ঝোলা) উনানে গরম করে পরিষ্কার কাপড়ে ছেঁকে ফেলে আবার উনানে চড়াও। যখন রস ফুটে এক তার হবে, সেই সময়ে আমগুলি

তার নুন জল শুদ্ধ রসের মধ্যে ছাড় ও হলুদ দাও। ফুটতে থাকুক। মাঝে মাঝে নাড়তে থাক, যেন তলায় না লেগে যায় বা উথলে পড়ে না যায়। যখন বেশ ঘন হয়ে আসবে, সেই সময়ে সমস্ত মশলা ও লঙ্কা গুঁড়া দাও। এক তার হলেই নামিয়ে নিয়ে ঠাণ্ডা করে বোতলে রাখো। রোদে দিও না।

১১। আমের মিষ্টি আচার (২য় প্রকার)

ছাড়ান আম /২ সের, আখের গুড় সাড়ে তিন সের, নুন আধ পোয়া, হলুদগুঁড়ো আধ ছটাকের একটু কমই, মেথি, মৌরি, কালোজীরা ও জীরা সব মিলিয়ে ১ ছটাক, লঙ্কা আধ ছটাক, সিকি আন্দাজ হিং।

আমের কষি বেশ শক্ত হয়েছে এই রকম আম নিয়ে ছাড়িয়ে চার বা আট ফালা কর। কষি বাদ দাও। একটা মাটির নূতন কলসী ধুয়ে রোদে শুকিয়ে নাও। আমে নুন হলুদ মাখিয়ে, সমস্ত কাঁচা মশলা আধ কোটা করে কুটে আমে দাও এবং কলসীটা নাড়া-চাড়া করে ঝাঁকিয়ে, মশলাটা মাখিয়ে নাও। তারপর কলসীর মুখে একখণ্ড পরিষ্কার কাপড় বেঁধে রোদে দাও। কলসীর মুখে ঢাকনি দিও না, তা' না হ'লে রোদ ভেতরে যাবে না। এইভাবে ১৫।২০ দিন রোদে দেবার পর যখন দেখবে আম নরম হয়েছে ও গুড়ের রসটা মধুর মত হয়েছে, তখন তুলে রাখ।

এ আচারটা রৌদ্রপক্ক। এতে ভাজা মশলা পড়ে না বলে শুদ্ধ বলে মনে করা হয়।

১২। আমের মিষ্টি আচার (৩য় প্রকার)

ছাড়ান ও কোরা আম আড়াই সের, আখের গুড় সওয়া চার সের, নুন ১ পোয়া, হলুদ আধ ছটাক, মেথি, মৌরি, জীরা ও কালোজীরা সব মিলিয়ে ১ ছটাক, হিং আধ ভরি।

আম ছাড়িয়ে, পিতলের কুরুনিতে কুরে ফেল। এদিকে আখের গুড় (ঝোলা হলেই ভাল হয়, নয়তো অল্প জল দিয়ে) জ্বালে চড়াও। গলে গেলে কাপড়ে ছেঁকে নিয়ে আবার জ্বালে চড়াও। রসটা এক তার হলে, সেই ফুটন্ত রসে কোরা আম হলুদ, নুন মাখিয়ে ঢেলে দাও ও নাড়তে থাক। এদিকে হিং ও অন্যান্য মশলা ভেজে গুঁড়িয়ে নাও ও লঙ্কা গুঁড়িয়ে রাখো। যখন আম রসে ফুটতে ফুটতে আবার এক তার হবে, তখন সব মশলা তাতে দিয়ে মিনিট দুয়েক পরে নামিয়ে নাও। ঠাণ্ডা হলে বোতলে তুলে রাখ।

১৩। আমের মিষ্টি আচার (৪র্থ প্রকার)

ছাড়ান ও কোরা আম /২ সের, চিনি সাড়ে তিন সের, নুন আধ পোয়া, হিং আধ ভরি, লঙ্কা গুঁড়া আধ ছটাক, চা'য়ের চামচের এক চামচ কালো জীরা, সরু সরু আদা কুচি আধ পোয়া, কিশমিশ আধ পোয়া।

পূর্ব্বোক্ত তৃতীয় প্রকার মিষ্টি আচারের মতই এটা করতে হবে কিন্তু এতে কালোজীরা আস্ত ও কাঁচা দিবে। রস এক তার হলে ঠাণ্ডা করে বোতলে মুখ বন্ধ করে রাখ।

১৪। আমের মিষ্টি আচার (৫ম প্রকার)

ছাড়ান ও কোটা আম /৫ সের, গুড় /৫ সের, নুন ১ পোয়া হলুদ, আধ পোয়া, মৌরী আধ পোয়া, মেথি আধ পোয়া, কালজীরা ১ ছটাক, আধ ভরি হিং, আধ পোয়া লঙ্কা ও আধ পোয়া লঙ্কা গুঁড়া।

আদা কুচিয়ে ও অন্যান্য মশলা গুঁড়িয়ে রাখ। আম ফালা ফালা করে কেটে, সব মশলা নুন হলুদ মাখিয়ে, রোদে ১৮৷২০ দিন রাখ। তারপর গুড়ের রস মধুর মত দেখতে হ'লে ও আচারটা তৈরী হ'য়ে গেছে মনে হ'লে তুলে বোতলে রেখে দাও।

১৫। আমের মিষ্টি আচার (৬ষ্ঠ প্রকার)

ছাড়ান ফালা ফালা করে কাটা আম /৫ সের, গুড় /৫ সের, ১ পোয়া নুন, হলুদ, জীরা, গোলমরিচ প্রত্যেকটি আধপোয়া, গোটা ১৫৷১৬লবঙ্গ, বড় এলাচ এক ছটাক, আদা কুচি ১ পোয়া, আধ ভরি হিং, লঙ্কা এক পোয়া।

পূর্ব্বোক্ত আচারের মতই এতেও কাঁচা মসলা গুঁড়িয়ে রৌদ্র পক্ক করতে হবে।

১৬। আমের মিষ্টি আচার (৭ম প্রকার)

ছাড়ান ও ফালা ফালা করে কাটা আম /৪ সের, ১ পোয়া জীরা, ১ ছটাক গোলমরিচ, ১ ছটাক নুন, আধ ছটাক রাই গুঁড়া, সের পিছু ৪টি আস্ত আমের ওজনের অর্থাৎ সবশুদ্ধ ১৬টি আমের ওজনের চিনি।

হলুদ, জীরা, রাই গুঁড়িয়ে আমে নুন চিনি ইত্যাদি সব একসঙ্গে মাখিয়ে ১৫।১৬ দিন রোদে দাও। মধুর মত হলে তুলে রাখ।

১৭। এলো কাসুন্দি

তেঁতুল /২, আম /২, নুন সওয়া পোয়া, হলুদ ১ ছটাক, লঙ্কা গুঁড়ো আধ ছটাক, সরিষা গুঁড়ো ১ পোয়া, গুড় তিন পোয়া, সরিষার তেল আধ সের।

প্রথমে তেঁতুল ২।৩ বার পরিষ্কার করে ধুয়ে পাথরের পাত্রে ২।৩ সের আন্দাজ জলে ঘণ্টা ২।৩ ভিজিয়ে রাখ। তারপর তাকে চটকে কাপড়ে ছেঁকে, তাতে নুন, হলুদ গুঁড়া ও গুড় দিয়ে কয়েক দিন রোদে দাও। যখন দেখবে বেশ কাই কাই হয়েছে, তখন আম ছাড়িয়ে দুইখানা করে কেটে তেঁতুলের মধ্যে দাও। আম কচি হওয়া চাই। সরিষা ও লঙ্কা গুঁড়া মিশিয়ে আবার রোদে ২।৩ দিন রাখবার পর যখন দেখবে আম নরম হয়েছে, তখন সরিষার তেল তাতে মিশিয়ে হাঁড়ি বা বোতলে করে মুখ বন্ধ করে তুলে রাখ।

যদি দেখ আম নরম হয়েছে অথচ তেঁতুল শুকিয়ে গেছে তখন একটু জল মিশিয়ে রোদে দাও। আম নরম হলে তেল মিশিও।

১৮। কাশ্মীরি চাটনি (১ম প্রকার)

ছাড়ান কাটা আম /১ সের, চিনি /১ সের, ভিনিগার বা

দেশী সির্কা দেড় বোতল, নুন এক ছটাক, লঙ্কা গুঁড়ো সিকি ছটাক, আদা কুচি ১ ছটাক, রশুন বাটা ১ ছটাক, পুদিনা পাতা বাছা মুঠোখানেক, কালোজীরা ছোট চামচের ১ চামচ, কিশমিশ ১ ছটাক, বাদাম কুচি আধ ছটাক।

আঁটির গা থেকে আম ছাড়িয়ে ফালা ফালা করে কেটে রাখ। বাদামের খোসা ছাড়িয়ে, বাদাম কুচি, আদা কুচি ও অন্যান্য জিনিষ বেছে রাখ ও রশুন বেটে রাখ। একটি য়্যালু-মনিয়ামের পাত্রে সির্কাতে চিনি দিয়ে জ্বালে চড়াও। ফুটলে আম ও নুন ফেল। যখন আম সিদ্ধ হয়ে এসেছে দেখবে, তখন তাতে সব মশলা ও পুদিনা পাতা দিয়ে দাও। মধ্যে মধ্যে নেড়ে দিও। যখন দেখবে রস এক তার বাঁধতে আরম্ভ হয়েছে, তখন নামিয়ে ঠাণ্ডা করে বোতলে রাখো।

১৯। কাশ্মীরি চাটনি (২য় প্রকার)

কাঁচা আম /১ সের, আরক নানা বা ভিনিগার দেড় বোতল, নুন ১ ছটাক, চিনি /১, শুকনো লঙ্কা কুচি চা-চামচের ২ চামচ, জায়ফল ১টা, জৈত্রি, লবঙ্গ, দারুচিনি, ছোটএলাচ, গোলমরিচ, সমস্ত মিলিয়ে ১ ছটাক, আদা ও রশুন (ইচ্ছানুসারে) আধ ছটাক।

আম খুব পুষ্ট না হয়—এই রকম বেছে নিয়ে ছাড়িয়ে দুখান করে কেটে কষি বাদ দাও। লঙ্কা ছাড়া সব মশলা ছেঁচে একটা কাপড়ের পুঁটলিতে বেঁধে আরক নানায় চিনি ও সেই

পুঁটলিটি সহ জ্বালে চড়াও। ফুটতে আরম্ভ হলে তাতে আম, নুন ও লঙ্কা কুচি ছেড়ে সিদ্ধ কর। যখন আম সিদ্ধ হয়ে রস এক তার হতে চলেছে, তখন নামিয়ে ঠাণ্ডা করে পুঁটুলি চেপে রস নিংড়ে নিয়ে ফেলে বোতলে তুলে রাখো।

২০। নবরত্ন (১ম প্রকার)

ছাড়ান আমের কুচি /১ সের, ভিনিগার দেড় বোতল, নুন ১ ছটাক, লঙ্কা বাটা (বীচি বাদ দিয়ে ভিনিগার দিয়ে) আধ ছটাক, আদা ও রশুন ভিনিগার দিয়ে বাটা, আধ ছটাক করে ও চিনি /১ সের।

আমের কুচি সিদ্ধ করে ঠাণ্ডা হলে চটকে কাপড়ে ছেঁকে নাও। সেই ছাঁকা আম ও সমস্ত মশলা একসঙ্গে মিশিয়ে জ্বালে চড়াও। বেশ ঘন হয়ে এলে তখন নামাও। ঠাণ্ডা হলে বোতলে তোলো।

২১। নবরত্ন (২য় প্রকার)

ছাড়ান আমের কুচি এক পোয়া, গুড় ১ পোয়া, নুন ১ পোয়া, ভিনিগার ও আরক নানা এক এক বোতল, জীরা, রশুন, লঙ্কা, আদা সব ১ পোয়া করে। হিং দু-আনি আন্দাজ।

আম খুব মিহি করে বাট। অন্যান্য সব মশলা ভিনিগার ও আরকনানা দিয়ে খুবই মিহি চন্দনের মত করে বাট। এবার একটা পাত্রে আম, মশলা বাটা, নুন, গুড়, বাকি ভিনিগার ও আরকনানা টুকু ঢেলে মুখ বন্ধ করে রাখ। রোদে দিও না।

২২। আমের নোনুছা আচার

কচি ছাড়ান আম /১ সের, নুন আধ পোয়া, রাই ছুই আনা আন্দাজ, ভাজা হিং একআনা, জীরা, গোলমরিচ ও লবঙ্গ প্রত্যেকটি ছুই আনা আন্দাজ।

কচি আম ছু'খণ্ড করে কাট ও সমস্ত মশলা গুঁড়িয়ে রাখ। সেই আমে সমস্ত মশলা মাখিয়ে বোতলে ঠেসে পুরে রাখ। রোদে দেবার দরকার নেই।

২৩। আমের কলোঁজি (২য় প্রকার)

ছাড়ান আম /২ সের, নুন ১ পোয়া, হিং ছুই আনা, রাই, মেথি, কালোজীরা, মৌরি ও ধনে প্রত্যেকটি ছুই আনা করে ও লঙ্কা আম পিছু একটা।

আমের কষি নরম থাকতে ছাড়িয়ে, আমটা আস্ত রেখে চার চির করে কেটে, অর্দ্ধেকটা কষি কুরে বার করে ফেল। প্রত্যেক মশলা ভেজে গুঁড়িয়ে রাখ। সেই গুঁড়ো মশলায় নুন মিশিয়ে আমের মধ্যে ঠেসে পুরে, আমগুলি ঠেসে ঠেসে বোতলে ভর। ওপর থেকে বাকি মশলা তাতে দিয়ে ৮।১০ দিন রোদে রাখ। রস একটু গা-মাখা গা-মাখা হলে তুলে রাখ।

২৪। আমের মারাঠী আচার (১ম প্রকার)

১০০টা পুষ্ট কাঁচা আম, দেড় সের নুন, ১ সের বড় রাইর

দালিয়া, ১ পোয়া লঙ্কা গুঁড়ো, ১ পোয়া হলুদ গুঁড়ো, মেথি দুই ভরি, দুই বা আড়াই ভরি হিং।

রাই জলে ভিজিয়ে, কাপড়ে মেলে দিয়ে শুকিয়ে নিয়ে গুঁড়ো কর। তারপর কুলোয় ঝেড়ে তার খোসা ফেলে দাও। ভেতরকার হলদে অংশটুকুকে রাইর দালিয়া বলে। লঙ্কার বীচি বাদ দিয়ে শুধু লঙ্কার খোলা গুঁড়োও। হিং ও মেথি তিল বা সর্ষের তেলে ভেজে গুঁড়িয়ে নাও।

রাইর দালিয়া ১ পোয়া জলে ভিজিয়ে, মাখন ম'ইবার মত কাঠের মন্থনী দিয়ে খুব জোরে জোরে মইলে খুব ফেনা হবে। তাতে অন্যান্য মশলা দিয়ে আবার নাড়। পরে আম ছোট ছোট করে কেটে (খোসা বাদ দিয়ে) দিয়ে দাও। রোদে দিও না।

১ পোয়া তেলে ১ মুঠো রাই, অল্প হিং, ২ চামচ মোথ ভেজে ঠাণ্ডা করে সেই আচারে দিয়ে দাও।

খাবার আগে তেলে হিং, রাই ও মেথি ভেজে, টাটকা টাটকা সেই আচারের সঙ্গে একটু চিনি দিয়ে মেখে খাও।

আম পাকবার আগেই এই আচার করলে বেশ ভাল হয়।

২৫। মারাঠী আচার (২য় প্রকার)

১০০টা আম, দেড় সের নুন, আধ সের লঙ্কা, এক পোয়া হলুদ, আধ পোয়া মেথি, এক ভরি হিং, ১ সের রাইর দালিয়া।

অল্প মেথি ও হিং তেলে ভেজে, অন্য সব মশলার সঙ্গে মিশিয়ে, আমের টুকরায় মাখ ও তারপর ঠেসে ঠেসে আম

বোতলে ভরে রাখ। ঠেসে রাখার অর্থ এই যে, হাওয়া যেন না ঢোকে।

২৬। আম পুদিনার আচার

পুদিনা পাতা /১ সের, আম কুচি /১ সের, নুন আধ পোয়া, লঙ্কা আধ ছটাক, আরক নানা ১ বোতল।

পুদিনা পাতা বেছে ধুয়ে নাও ও আম মিহি করে বাট, লঙ্কাও বাট। সমস্ত এক সঙ্গে মিশিয়ে তাতে নুন আরক নানা দিয়ে বোতলের মুখ এঁটে রাখ। এ আচার ঝোল-ঝোল হবে ও ২।৩ বছর থাকে।

২৭। আম-করোলার আচার (১ম প্রকার)

করোলা /২॥০ সের, ছাড়ান কাঁচা আম /২॥০ সের, শুঁঠের গুঁড়া, জীরা গুঁড়া, গোলমরিচ গুঁড়া, প্রত্যেকটি দেড় ছটাক, বড় এলাচ, লবঙ্গ, পিপুল এক এক ছটাক ও নুন /॥০ সের।

সমস্ত মশলা মোটা মোটা গুঁড়া হবে। আম ছাড়িয়ে ফালা ফালা করে কাট। করলা পাকা অথচ বীচি লাল হয় নি, এ রকম করলার গা একটু চেঁছে চারখানা কর। ফুটন্ত জলে করলাগুলি ঢেলে, ঢাকা দিয়ে সিদ্ধ কর। নরম হয়ে এলে (খুব গলে না যায়) নামিয়ে জল ঝরাবার জন্য রোদে ৪।৫ ঘণ্টা রাখ।

এবার একটি পাত্রে অল্প আম সাজিয়ে, তার ওপর নুন ও মশলা ছড়িয়ে দাও। তার ওপর কিছু করলা বিছাও। আবার

নুন মশলা ছড়িয়ে, কিছু আম সাজিয়ে, মশলা ছড়িয়ে করলা রাখ। এই ভাবে স্তরে স্তরে সাজিয়ে ওপর থেকে মশলা ছড়িয়ে পাত্রটি ঢেকে রাখ। ৬।৭ দিন পরে খাবার উপযুক্ত হবে। ২।৩ বছর পর্য্যন্ত থাকে এ আচার।

২৮। আম-করোলার আচার (২য় প্রকার)

খুব পুষ্ট করলা (বীচি লাল হয়নি) নিয়ে তার বোঁটা বাদ দিয়ে ওপরটা চেঁছে ফেল। করলার পেট চিরে বিচি বের করে ফেল। আম ছাড়িয়ে কুরে, তাতে নুন, হলুদ, লঙ্কা গুঁড়া ও সরিষা গুঁড়ো আন্দাজ মত মিশিয়ে করোলার ভেতর ঠেসে ঠেসে পোর। তারপর ওপর থেকে পরিষ্কার সূতা দিয়ে জড়িয়ে বেঁধে, জারের ভেতর সাজিয়ে রাখ এবং ওপর থেকে, খাঁটী সরিষার তেল ঢেলে দাও। বেশ ডুবে থাকবে। রোদে দিও না।

২৯। আমলকির আচার

আমলকি /১, নুন ১ ছটাক, হলুদ গুঁড়া ছোট চামচের ১ চামচ, লঙ্কা গুঁড়া ছোট চামচের ২ চামচ, সর্ষে গুঁড়ো এক ছটাক, খাঁটি সরিষার তেল এক সের।

ফুটন্ত জলে আমলকি ফেলে দিয়ে ঢাকা দাও। মিনিট ৪।৫ পরে যখন দেখবে যে, আমলকি একটু ফাটা ফাটা হয়েছে অথচ গলেনি, তখন নামিয়ে জল ঝরিয়ে ফেলে তাতে নুন হলুদ মাখাও। একটুক্ষণ ছায়ায় রেখে তাতে তেল ও অন্যান্য মশলা-

গুলি মাখিয়ে, ওপর থেকে তেল ঢেলে বন্ধ করে রাখ। রোদে দিও না।

৩০। আমড়ার আচার

আমড়া /২ সের, নুন আধ পোয়া, হলুদ আধ ছটাক, মেথি, মৌরি, কালোজীরা, ও সরিষা প্রত্যেকটি সিকি ছটাক, ও খাঁটি সরিষার তেল।

আমড়া কচিও হবে না অথচ আঁটিও শক্ত হয় নি, এই রকম আমড়ার বোঁটা বাদ দিয়ে দু'খান করে কাটো। সরিষা গুঁড়া ও অন্যান্য মশলা ভাজা আধ কোটা গোছ করে, হিং মিহি করে গুঁড়া কর। ফুটন্ত জলে আমড়া ছেড়ে দিয়ে ২।৩ মিনিট ফুটবার পরে নামিয়ে জল ঝরিয়ে রোদে ২।৩ ঘণ্টা রাখ। তারপর তুলে নুন, হলুদ ও মশলা মাখিয়ে তেলে ডুবিয়ে পাত্রের মুখ বন্ধ করে রেখে দাও।

তেলে ডোবা না থাকলে আচার নষ্ট হয়ে যাবে।

৩১। আলুবোখারার আচার

কাঁচা আলুবোখারায় সরিষা ও লঙ্কা গুঁড়া, নুন, হলুদ মাখিয়ে, পরের দিন ওপর পর্য্যন্ত তেল ঢেলে পাত্রের মুখ বন্ধ করে রেখে দাও। রোদে দিও না।

৩২। এঁচোড়ের আচার

বেশ পুষ্ট ছাড়ানো এঁচোড় /২৷৷০ সের, কাঁচা আম /১ সের, নুন সাড়ে তিন ছটাক, লঙ্কা, হলুদ ও রাই গুঁড়ো এক

এক ছটাক, মোথ, মৌরি, কালোজীরা ভাজা, সব মিশিয়ে আধ পোয়া, হিং সিকি ওজন, সরিষার তেল দুই বা আড়াই সের।

এঁচোড় বুকো শুদ্ধ ডুমো ডুমো (এক বা দেড় ইঞ্চি আন্দাজ লম্বা ও চওড়াতে) করে কেটে, ফুটন্ত জলে ছেড়ে ৭।৮ মিনিট ফুটিয়ে সিদ্ধ করবে ও তারপর জল ঝরিয়ে ৩।৪ ঘণ্টা রোদে রাখ। আম খোসা ছাড়িয়ে ফালা ফালা করে কেটে, সব মশলা ভেজে ও গুঁড়িয়ে প্রস্তুত রাখ। এঁচোড়ে নুন, হলুদ মাখিয়ে রাখ, আমেতেও মাখাও। তারপর সব মশলা ও অল্প তেল মাখিয়ে পাত্রের ভিতর একসঙ্গে এঁচোড় ও আম ঠেসে ঠেসে রাখ। ওপর থেকে তেল ঢেলে দাও। খুব ঠেসে ঠেসে রাখতে পারলে তেলও কম লাগে। রোদে দিও না।

৩৩। ওলের আচার

ছাড়ান ওল /১ সের, তেঁতুল পাতা /২ সের বা কাঁচা তেঁতুল /। এক পোয়া, নুন এক ছটাক, হলুদ ছোট চামচের দুই চামচ, সরিষা গুঁড়া এক ছটাক, সরিষার তেল।

প্রথমে ওলটাকে ছাড়িয়ে বেশ ডুমো ডুমো করে কাট। এবার যে কোন পাত্রে (লোহা ছাড়া) খানিকটা জল দিয়ে কিছু তেঁতুল পাতা ও কিছু ওল, আবার কিছু ঐ পাতা এবং কিছু ওল, এইভাবে স্তরে স্তরে সাজিয়ে সিদ্ধ করে নাবাও; তারপর ওল ও পাতা পৃথক করে নাও। যদি পাতা না থাকে তা'হলে আগে ওল সিদ্ধ করে তুলে নাও। তারপর কাঁচা

তেঁতুল সিদ্ধ করে, নামিয়ে চটকে ক্বাথ বের করে নাও। এইবার সেই ওলে তেঁতুলের ক্বাথ, নুন, হলুদ, সরষে গুঁড়ো, অল্প সরষের তেল মাখিয়ে একটী পাত্রে রেখে, ওপর থেকে সরষের তেল ঢেলে মুখ বন্ধ করে রেখে দাও। রোদে দিও না।

৩৪। ওল কপির আচার

ছাড়ান ওল কপি /১ সের, নুন এক ছটাক, লঙ্কা গুঁড়ো ছোট চামচের দুই চামচ, হিং দুয়ানি আন্দাজ, মেথি ও কালজীরে ভাজার গুঁড়ো ও রাই সরিষার গুঁড়ো প্রত্যেকটি বড় চামচের এক চামচ করে দাও। জিনিষগুলি ডুবে যাবে এমনি পরিমাণে সরষের তেল দাও।

ওল কপিগুলি ছাড়িয়ে বড় বড় টুকরো করে সিদ্ধ কর। তারপর ওলের আচারে যে সব মশলার কথা উক্ত হইয়াছে, সেই মশলাগুলি ওলকপিতে মাখাইবে এবং তেলে ডুবাইয়া পাত্রের মুখ বন্ধ করিয়া দিবে।

৩৫। করমচার আচার (১নং)

দুই সের করমচা, নুন আধ পো, হলুদ সিকিছটাক, লঙ্কা গুঁড়ো অর্দ্ধ ছটাক, মেথি, জিরে, মৌরি ও কালজীরে সব মিলিয়ে এক ছটাক, হিং চার আনা আন্দাজ। বেশ বড় দেখে কতকগুলি করমচা আস্ত রাখ ও কতকগুলি অর্দ্ধেক করে কেটে নাও।

এবার উনানে একটি পাত্রে জল চড়াও। জল ফুটে উঠলে

করমচাগুলি ছেড়ে দিয়ে ঢাকা দিয়ে দাও। দুই মিনিট বাদে নামিয়ে জল ঝরিয়ে নাও।

এবার নুন, হলুদ, করমচাতে মাখিয়ে দুই এক ঘণ্টা রোদে রাখ। পরে গুঁড়ো মশলাগুলি এবং তেল মাখিয়ে পাত্রে তোল। করমচাগুলি যাতে ডুবে যায়, সেই পরিমাণ মত তেল ওপর থেকে ঢেলে দিয়ে পাত্রের মুখ বন্ধ কর।

৩৬। করমচার আচার (২নং)

করমচা কেটে ভিতরের বীজ ফেলে দাও। ঐ গুলি ভাল করে ধুয়ে, নুন, হলুদ মাখিয়ে একদিন ঘরে রেখে দাও। পরে সর্ষে গুঁড়ো, লঙ্কার গুঁড়ো ও সর্ষের তেল মাখিয়ে তুলে রাখ। দিন চার পাঁচ পরে খাবার উপযোগী হবে।

৩৭। করমচার আচার (মিষ্টি)

করমচা /১ সের, আরক নানা বা ভিনিগার দেড় বোতল, দানাদার চিনি এক পোয়া, নুন পৌনে ছটাক, আদা কুচি এক ছটাক, শুক্‌নো লঙ্কা কুচি ১ ছটাক, রশুন বাটা (ইচ্ছানুসারে) আধ ছটাক।

করমচা আধখানা করে কেটে বীচি বের করে ফেল। একটা য়্যালুমিনিয়ামের পাত্রে ভিনিগার ও চিনি মিশিয়ে জালে চড়াও। গরম হলে তাতে করমচা ও নুন দাও। যখন ফুটবে তখন আদা কুচি, রশুন বাটা ইত্যাদি তাতে ছেড়ে দাও।

রস এক তার হ'লে নামিয়ে নিয়ে ঠাণ্ডা করে বোতলে রেখে মুখ বন্ধ করে দাও।

৩৮। কৎবেলের আচার—

কৎবেলের শাঁস /১ সের, নুন এক ছটাক, লঙ্কা গুঁড়ো সিকি ছটাক, ১০।১২টা কাঁচা লঙ্কার কুচি, চিনি বা গুড় ১ পোয়া, সরষে গুঁড়ো আধ ছটাক, বাদাম কুচি অল্প, সরষের তেল এক পোয়া।

বেশ বড় বড় পাকা কৎবেলের শাঁস বের করে, চটকে উক্ত মশলা ও তেল মাখিয়ে একটা পাত্রে মুখ বন্ধ করে রেখে দাও। রোদে দিও না। এ আচার প্রায় ৫।৬ বৎসর পর্য্যন্ত থাকে।

৩৯। কপির আচার (১নং)

এক সের ফুলকপি, নুন ১ ছটাক, লঙ্কা গুঁড়া এক চামচ ও কপিগুলি ডুবে যাবার মত Prepared ভিনিগার।

ফুলগুলি খণ্ড খণ্ড করে ফুটন্ত জলে সিদ্ধ কর। তারপর নামিয়ে জল ঝরিয়ে, রোদে দাও। ২।৩ ঘন্টা পর কপিতে পূর্ব্বোক্ত জিনিষগুলি দিয়ে পাত্রের মুখ বন্ধ করে রেখে দাও। রোদে দেবার দরকার নাই।

৪০। কপির আচার (২নং)

বেশ ঠাসা ফুলকপি নিয়ে বড় বড় করে কুটে রাখ; বোঁটা সম্পূর্ণ বাদ দিও না। ফুটন্ত জলে কপিগুলি ৩।৪ মিনিট ঢাকা দিয়ে রাখো। দেখবে যেন কপি না গলে, এমন করে সিদ্ধ

করবে। তারপর নামিয়ে জল ঝরিয়ে রোদে দাও। হিং ভেজে গুঁড়িয়ে নাও, মেথি, জীরে, কালজীরে, মৌরি ভেজে গুঁড়ো করো। তারপর কপিতে নুন, হলুদ, লঙ্কা এবং ভাজা মশলাগুলি মিশিয়ে একটা বোতলে ভরে রাখ। ওপর থেকে তেল ঢেলে ভর্ত্তি করে, মুখ বন্ধ করে রেখে দাও।

৪১। কামরাঙ্গার আচার

এ আচারে আলুবোখারার মশলা ও তৈরী প্রণালী একই রকম হইবে। কেবল কামরাঙ্গাগুলি চাকা চাকা করে কেটে নিতে হবে।

৪২। কুলের কাশ্মিরী আচার—

টোপা কুলের বোঁটা ফেলে দাও। এক সের কুলের জন্য এক বোতল ভিনিগার বা দেশীয় শির্কা প্রয়োজন। এ্যালুমিনিয়ামের পাত্রে শির্কা ঢালিয়া আন্দাজ মত চিনি দিয়া জ্বালে চড়াও; ফুটে উঠ্‌লে নুন ও কুলগুলি দাও। এবার আদার কুচি, রশুন বাটা, কিশ্‌মিশ্‌ ও গোটা কতক খালি লঙ্কা দিয়ে দাও। যখন দেখবে রসটা বেশ ঘন হয়ে আসছে, কুলগুলিও রসে টুপ্‌টুপে হয়ে ফুলে উঠেছে, তখন নামিয়ে রাখো। ঠাণ্ডা হলে বোতলে ভরে মুখ বন্ধ করে রেখে দাও।

৪৩। কাঁটালের আচার

খুব পুষ্ট এঁচোড় খোসা ছাড়াইয়া খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া নাও, তারপর ফুটন্ত জলে সিদ্ধ করিয়া রৌদ্রে দাও। দুই

তিন ঘণ্টা রৌদ্রে দেবার পর, এক ছটাক নুন, লঙ্কা-গুঁড়ো মাখাইয়া বোতলে ভরিয়া উপর হইতে ভিনিগার ঢালিয়া দাও। এ চোড়ের টুকরোগুলি ডুবিয়া যাইবার মত ভিনিগার দিতে হইবে।

৪৪। গাজরের আচার (১নং)

কচি গাজর, হলদে বা কাল (হলদে হলেই ভাল হয়), ভাল করে ছেঁচে ফেল। খুব ফুটন্ত জলে গাজরগুলি দিয়ে দুই এক মিনিট পরে তুলে নাও।

খুব নরম না হয়ে যায় সেদিকে লক্ষ্য থাকা চাই। জল ঝরিয়ে গাজর ২।১ ঘণ্টার জন্য রোদে দাও। গাজরে নুন, হলুদ মাখিয়ে সর্ষে গুঁড়ো ও লঙ্কা গুঁড়ো দিয়ে বোতলে রাখ। গাজর ডুবে যায় সেইরূপ আন্দাজে তেল ঢেলে দাও।

৪৫। গাজরের আচার (২নং)

পূর্ব্বোক্ত প্রকারে গাজর সিদ্ধ করার পর, একটা মাটীর পাত্রে রাখ এবং ওপর হতে মিহি সর্ষে গুঁড়ো, হলুদ, নুন ও লঙ্কা গুঁড়ো দিয়ে, ঢাকা দিয়ে রোদে রাখো। ওপর থেকে গাজরের মধ্যে গরম জল ঢেলে দাও (জলের আন্দাজ /১ সের গাজরে /৪ সের জল)। ইহাতে তেল দেয় না। জলটী খেতে ভারী উপাদেয়। ১০।১৫ দিন পর্য্যন্ত রেখে খাওয়া যায়।

৪৬। (ঝোল) কাসুন্দি

এক সের সর্ষে বেশ করে ঝেড়ে, বেছে ও ধুয়ে রোদে

দাও। শুখিয়ে গেলে উদূখলে বা শিলে গুঁড়িয়ে নাও। যতক্ষণ না সর্ষের কাল কাল খোসা বেরিয়ে যায়, ততক্ষণ কুলো দিয়ে ঝেড়ে ফের গুঁড়োও। এমনি বার বার করলে মিহি ও খোসা শূন্য হয়ে যাবে। একটা নূতন মাটীর কলসীতে সর্ষে গুঁড়ো রেখে, চার সের খুব ফুটন্ত জল একটু একটু করে কলসীতে ঢালো ও একটা কাঠি বা কাঠের হাতা দিয়ে নাড়তে থাকো; ধীরে ধীরে নেড়ে নেড়ে সব জলটুকু ঢালা হয়ে গেলে, তাতে লঙ্কা-গুঁড়ো, নুন দিয়ে কলসীর মুখে চাপা দাও ও কাপড় দিয়ে মুখ বেঁধে রৌদ্রে রাখো। ৫।৬ দিন পর কাঁচা আম ছাড়িয়ে থেঁতো করে আমের আন্দাজে নুন, লঙ্কা দিয়ে হাঁড়ির মধ্যে মিশিয়ে দাও। তারপর দিন পনেরো রোদে রেখে, ঘরে তুলে রাখো। ৩।৪ মাস থাকবে।

৪৭। চালতার আচার।

চালতা ছাড়িয়ে থেঁতো করে তাতে নুন, হলুদ মাখিয়ে এক দিন রাখ। পর দিন তাতে সর্ষে ও লঙ্কা-গুঁড়ো মাখিয়ে তাতে সর্ষের তেল গা-মাখা গা-মাখা করে দাও, খুব বেশী দিও না। পাঁচ সাত দিন পর খাবার উপযুক্ত হবে।

৪৮। ছড়া তেঁতুল।

বেশ বড় বড় ছড়া দেখে তেঁতুল নাও। দুই তিন বার ধুয়ে নাও, যেন ময়লা না থাকে, অথচ তেঁতুল না ভাঙ্গে। আখের গুড়, নুন, হলুদ ও লঙ্কা গুড়ো তেঁতুলগুলিতে মাখিয়ে

রোদে দুই চার দিন রেখে দাও। যখন দেখবে বেশ মাখা মাখা হয়েছে, তখন একটু সর্ষের তেল মাখিয়ে তুলে রাখ।

৪৯। ছোহারার আচার।

প্রথমে ছোহারা জলে তিন চার ঘণ্টা ভিজিয়ে রাখো। ভিজে গেলে তার পেট চিরে (আস্ত থাকবে এমন ভাবে চিরবে) বিচি ফেলে দাও। আম ছাড়িয়ে কুরে, তাতে নুন, লঙ্কা-গুঁড়ো মাখিয়ে, সেই মাখা আম ছোহারার পেটে ঠেসে পুরে সুতো দিয়ে বাঁধো। সব কটা বাঁধা হয়ে গেলে ছোহারা-গুলি একটা বোতলে রাখো। ওপর থেকে নুন ও শির্কা ঢেলে রোদে দাও। পাঁচ সাত দিন পরে খাবার উপযোগী হবে। এই রকম পটোল ও করমচারও করা যায়। আনাজ খরচ হয়ে গেলে, ঐ ভিনিগারে নতুন আনাজ দিয়ে ফের করা যায়। শির্কা নষ্ট হয় না।

৫০। টোপাকুলের আচার।

এক সের টোপাকুল নিয়ে, তার বোঁটা ফেলে ধুয়ে রাখো। আধ সের পাকা তেঁতুল ধুয়ে ভিজতে দাও। তেঁতুল ভিজে গেলে, ক্বাথ বের করে, তাতে নুন, হলুদ ও কুলগুলি দাও। কুল দেবার সময় ঐগুলি ফাটিয়ে ফাটিয়ে দিও, যাতে ভেতরে তেঁতুলের রস ঢোকে। একটু লঙ্কা ও সর্ষে গুঁড়ো এবং একটু গুড় দাও। কয়েক দিন রোদে দেওয়া হলে, যখন দেখবে বেশ

মাখা মাখা হয়েছে, তখন একটু সর্ষের তেল দিয়ে তুলে রাখো। আর রোদে দিও না।

৫১। টোম্যাটো সস্। (১নং)

ভাল দেখে টোম্যাটো এক সের নিয়ে, বেশ ভাল করে ধুয়ে নাও। টোম্যাটো গরম জলে সিদ্ধ করে কাপড় দিয়ে ছেঁকে নাও। একটি এ্যালুমিনিয়াম পাত্রে এক বোতল ভিনিগার, আধসের চিনি ও ছাঁকা টোম্যাটোর রস জ্বালে চড়াও। বীজ-শূন্য লঙ্কা সিকি ছটাক, রশুন আধ ছটাক, আদা আধসের বেঁটে ও আন্দাজ মত নুন ঐ টোম্যাটোর সঙ্গে মিশাও। বেশ ঘন হয়ে এসেছে অথচ এক তার বাঁধেনি তখন নামাও। ঠাণ্ডা হলে বোতলে পুরে মুখ বন্ধ করে রাখতে হবে।

৫২। টোম্যাটো সস্ (২নং)

তিনসের টোম্যাটো ধুয়ে, চট্‌কিয়ে একটা এ্যালুমিনিয়াম পাত্রে জ্বালে চড়িয়ে দাও। জল একটুও দিও না।

এক বোতল ভিনিগার, একসের চিনি, একসের কিশমিশ, একপোয়া আদা বাটা ও লঙ্কা বাটা, নুন, রসুন বাটা, আন্দাজ মত তাতে মিশিয়ে দাও। আদা, লঙ্কা, রশুন ও কিসমিশ ভিনিগার দিয়া বাটা হইবে। আধ ঘণ্টা ফুটবার পর ফের তাতে আর এক বোতল ভিনিগার দিয়ে, কিছু পরে নামিয়ে নাও। একটু ঠাণ্ডা হলে ছাঁকিয়া লইয়া বোতলে রাখিবে।

৫৩। টোম্যাটোর কেচাপ (Ketchup)

এই আচার ইংরাজরা ও সভ্য সমাজের লোকেরা খুব পছন্দ করেন। স্বাদ আমাদের দেশের আচারের মত নয়।

প্রস্তুত প্রণালী—টোম্যাটো একসের, নুন দেড়ছটাক, চিনি তিন পোয়া, ভিনিগার দুই বোতল, গোলমরিচ চায়ের চামচের এক চামচ, ধনে, সাজীরে, লঙ্কা, প্রত্যেকটি চা-চামচের এক চামচ, তেজপাতা ৪।৫ টা। প্রথমে ভিনিগার তৈরী করো এইরূপে—একটা এ্যালুমিনিয়াম পাত্রে গোলমরিচ, দারচিনি, ধনে, তেজপাতা, লঙ্কা ও সাজীরা গুঁড়ো করে, একটা কাপড়ের পুঁটলিতে বেঁধে ভিনিগারে ছাড়। ঢাকা দিয়ে দাও, ফুটতে থাকুক। খানিকক্ষণ সিদ্ধ হয়ে গেলে নামাও। পুঁটলিটা টিপে সির্কার ভেতরেই রসটা বার করো। পুঁটলিটা ফেলে দাও। এখন আচারের উপযোগী ভিনিগার তৈরী হলো।

এবার টোম্যাটোগুলি একটা কাপড়ে বেঁধে ফুটন্ত জলে অল্প নুন দিয়ে বাঁধা অবস্থায় ডুবিয়ে দাও। পাঁচ ছয় মিনিট পরে জল ধোয়া পুঁটলিটা তখনি ঠাণ্ডা জলে ডুবিয়ে দাও। ইহাকে blanching করা বলে। ইহার ফল এই যে, টোম্যাটোর পাতলা খোসা ফাটিয়া ফাটিয়া যাইবে এবং সহজেই শাঁস বাহির হইবে। এখন খোসা ফেলিয়া একটা কাপড়ে ছাঁকিয়া বিচি বাদ দিয়া ক্বাথ বাহির কর। ঐ ক্বাথ নুন ও চিনি দিয়া জ্বালে চড়াও। যখন বেশ গাঢ় হয়ে আসবে, তখন সেই তৈরী

ভিনিগার ঢালিয়া দিয়া নামাও। এই আচার বাজারে খুবই প্রচলিত।

৫৪। পটলের আচার (১ নং)

বড় দেখে পটোল বেছে নাও। পটলের গা চেঁছে তার মধ্যে চিরে ভেতরের বিচি বার করে নাও। কিছু কাঁচা আম ছাড়িয়ে কুরে নাও। ঐ কোরা আমে নুন লঙ্কা মাখিয়ে পটলের মধ্যে পুরে দিয়ে, একটী সুতো দিয়ে পটলের মাঝখানটী জড়িয়ে বাঁধো। সব কয়টী পটল বাঁধা হয়ে গেলে, একটি বোতলে পটলগুলি সাজিয়ে রাখ, তারপর ওপর থেকে তেল ঢেলে দাও।

৫৫। পটলের আচার (২ নং)

পটলের গা চেঁছে নিয়ে ভাজার মত দুই ফালা করে বানাও। ফুটন্ত জলে পটল দিয়ে মিনিট দুই বাদে তুলে নাও। জল ঝরিয়ে, একটা কাপড়ে বেঁধে রোদে দিয়ে, দু'ঘণ্টা পরে তুলে আন। এইবার নুন, হলুদ, লঙ্কা-গুঁড়ো মিশিয়ে, তারপর হিং কালজীরে মেথি ভেজে, তার গুঁড়ো করে পটলে দাও। কিছু আম ছাড়িয়ে থেঁতো করে তার রস পটলে দিয়ে রোদে দুইদিন রাখ। তৃতীয় দিনে তাতে সর্ষের তেল অল্প পরিমাণে মাখিয়ে তুলে রাখো।

৫৬। ফলসার আচার।

প্রথম প্রকারের আমের জারক আচারের মত করতে হবে। কেবল ইহাতে হিং দিতে হবে।

৫৭। নেবুর আচার (১নং)

নেবুর রস বার করে ছেঁকে রাখো। কাঁচা লাল লঙ্কা খুব করে কুচাও এবং রাই খুব মিহি করে বেঁটে নাও। এখন নেবুর রসে নুন, লঙ্কা, রাই মিশিয়ে একটী পাত্রে রেখে মুখ ঢাকা দিয়ে রোদে দাও। পনেরো ষোল দিন রোদ পাবার পর ঘরে তুলে রাখো। এ আচার অত্যন্ত মুখরোচক, অরুচির রুচি আনে।

৫৮। নেবুর আচার (২ নং)

বেশ পাকা ও বড় বড় নেবু কুড়িটা নাও। ঐগুলি চার টুকরা করে কেটে রাখ। চারটে নেবুর ওজনে নুন ও একটী নেবুর ওজনে লঙ্কা-গুঁড়ো নেবুগুলিতে মাখিয়ে একটি বোতলে তুলে রাখ। পরদিন রোদে দাও। মাঝে মাঝে নেড়ে নেড়ে ওপর নিচে করে দিতে হবে। এইভাবে চার পাঁচ দিন রোদে দিয়ে তুলে রাখ।

৫৯। নেবুর কলৌজি

বেশ বড় ও পাকা নেবু দুই শত, বিশটা নেবুর ওজনে নুন, চারটে নেবুর ওজনে লঙ্কা গুঁড়ো, রাই এক ছটাক, হিং এক তোলা, মেথি, কালজীরে, জীরে, মৌরি সর্ব্বসমেত আধ পোয়া। একশো নেবু চার টুকরো করে কেটে, রাই ও লঙ্কা গুঁড়ো এবং নুন, ও ভাজা হিং ও মশলার গুঁড়ো নেবুর মধ্যে ঠেসে ভরে দাও। এমন ভাবে নেবু কাটবে, যেন নেবুর গা কালা ফালা করে কাটা

হয়, অথচ আস্ত থাকবে। নেবু গুলির মধ্যে মশলা ভরা হয়ে গেলে, একটা বোতলে ঠেসে ঠেসে রাখবে এবং বাকী একশোটী নেবুর রস করে ও মশলার গুঁড়ো যদি বাকী থাকে, তবে ঐ গুঁড়ো বোতলে ঢেলে দাও। পনেরো কুড়ি দিন রৌদ্রে দিতে হবে।

৬০। নেবুর আচার (৩নং)

নেবুর রস ছেঁকে তাতে আদা কুচি, লঙ্কা কুচি, কিস্‌মিস্, নুন, সিমকুচি, মুলোর কুচি ও সামান্য চিনি দিয়ে রোদে দাও। বেশ মজে গেলে ব্যবহার করিবে।

৬১। নেবুর মিষ্টি আচার (৪নং)

পাকা পাকা নেবু চার বা আট টুকরো করে কেটে, তাতে নুন ও লঙ্কা, জীরে ভাজার, হিং ভাজার ও গোলমরিচের গুঁড়ো, মাখিয়ে রাখবে। দুই দিন রেখে পরে আস্তে মশলাগুলি এবং খানিকটা নেবুর রস ও কয়েকটি মনকা মিশিয়ে দাও। পাঁচ সাত দিন রোদে দেবার পর ঘরে তুলে রাখ।

৬২। নারাঙ্গি বা চায়না অরেঞ্জের আচার (১নং)।

একশটা বড় বড় নারাঙ্গি নাও। পঁচিশটা নেবুর ওজনে নুন, গোটা কয়েক কাঁচা লঙ্কা, লঙ্কা গুঁড়ো, পাঁচটি নেবুর ওজনে চাকা চাকা করে কাটা আদা, পাতিনেবুর রস আধ সের ও হলুদ আধ ছটাক।

নেবুর বোঁটা কেটে অল্প অল্প মুখ চিরে দাও। এবার নেবুতে নুন ও হলুদ মাখিয়ে একদিন রাখ। পরদিন তাতে আদা ও কাঁচা লঙ্কা কাটা, লঙ্কা গুঁড়ো দিয়ে ওপর থেকে নেবুর রস দিয়ে রোদে দাও। পনেরো দিন আন্দাজ রোদে দেবার পর তুলে রাখতে হবে।

৬৩। নারাঙ্গির মিষ্টি আচার (২নং)।

নারাঙ্গি একশটা, নুন কুড়িটা নেবুর · জন, চিনি আধ পো, সির্কা দুই বোতল।

নারাঙ্গিগুলি আধখানা করে কেটে হলুদ, নুন, হিং, রাই, মৌরী, কালজীরে আধ গুঁড়ো করে দিয়ে, তাতে দুই বোতল ভিনিগার ঢেলে দাও। নেবুগুলির সঙ্গে চিনি দিয়ে জ্বালে চড়াও। এক বলক ফুটলেই নামাও।

৬৪। নেবুর আচার (৫নং)।

নেবু পাথরে ঘসে তাতে নেবুর রস ও নুন দিয়ে ডুবিয়ে রাখ। কিছু দিন রোদে দিয়ে তুলে রাখ।

৬৫। নেবুর আচার (৬নং)

নেবু চার ভাগ করে কাট। তাতে লঙ্কা, হলুদ ও হিং মেশাও এবং নেবুর রসে ডুবিয়ে জ্বালে চড়াও। এক বলক ফুটলেই নামাও।

৬৬। নেবুর আচার (৭নং)।

কুড়ি ছটাক নুন, দুই শত নেবু, ছোট চামচের চার চামচ লঙ্কা গুঁড়ো, আধ চামচ হিঙের গুঁড়ো।

নেবু চার টুকরো করিয়া তাহাতে নুন, লঙ্কা ও হিং মিশাইয়া রৌদ্রে দুই এক দিন রাখিয়া শুখাইয়া লও। মাসখানেক পরে যখন তাহার জল একেবারে শুখাইয়া যাইবে, তখন ইহা প্রস্তুত হইবে; সেজন্য মধ্যে মধ্যে রৌদ্রে দেওয়া প্রয়োজন।

৬৭। নেবুর আচার (৮নং)

এক সের নেবু চার টুকরো করে নাও, এক সের গুড়ের রস করো। দুই ছটাক নুন, পরিমাণ মত এলাচ, লবঙ্গ, সাহজীরা, জীরা, গোলমরিচ, পিপুল, ধনে ও লঙ্কা থেঁতো করে রসে ছেড়ে দাও ও নেবুর টুকরোগুলি তাহাতে দিয়ে জ্বালে চড়াও; অল্প নেড়েই নামাও।

৬৮। নেবুর গুজরাতি মিষ্টি আচার।

চার ভরি গোলমরিচের গুঁড়ো, ২০ ভরি নুন, জীরে চার ভরি, গোটাকয়েক বড় এলাচের দানা। একশো নেবু ফালা ফালা করে কেটে, তার ভেতর মশলাগুলি ভরে দাও। তারপর রৌদ্রে দিবে এবং যখন নরম হয়ে যাবে, তখন তাতে তিন সের গুড় দিয়ে ফের রোদে দেবে; যখন একটু চটচটে হয়ে যাবে তখন তুলে রাখবে।

৬৯। নারাঙ্গির আচার (৩নং)।

ফুটন্ত গরম জলে পঁচিশটা নারাঙ্গি ছেড়ে তাতে অল্প [illegible] দাও। প্রায় দশ মিনিট এরূপ করলে রং ভাল হয়। তারপর এক সের চিনির রস চড়াও; একটু চিটচিটে হলে

নারাঙ্গির গা ফুটো ফুটো করে, ঐ রসে ছেড়ে দাও। আঁচ খুব অল্প হওয়া চাই, তা না হলে তেতো হয়ে যাবে। একটু পরেই এটা নামিয়ে নাও।

৭০। নেবুর আচার (৯নং)।

একশোটা নেবু, কুড়িটা নেবুর ওজনে নুন ও চল্লিশটা নেবুর রস। আধ সের জীরে, দেড় ছটাক গোলমরিচ, তিন ছটাক বড় এলাচ, আধ সের আদার কুচি, একপো লাল লঙ্কা, এক ছটাক লবঙ্গ, আধ ভরি হিং ও এক সের চিনি।

জীরে শুখনো খোলায় ভেজে নাও, বাকী মশলাগুলি এমনি গুঁড়িয়ে নাও ; আস্ত নেবুগুলি চার ভাগ করে, তাতে মশলাগুলি একসঙ্গে মিশিয়ে বেশ ভাল করে ঠেসে ভরো ; তারপর একটা পাত্রে রেখে ওপর থেকে নেবুর রস ঢেলে দাও।

৭১। নেবুর আচার (১০নং)

দশটা নেবুর রস করো, এবং তার খোসাগুলিকে খুব কুচিয়ে নাও সরু সরু করে। নেবুর রসে খোসাগুলি ও দেড় ছটাক চিনি, বড় চামচের এক চামচ নুন দাও। কিছু দিন পরে মজিয়া গেলে ইহা খাইতে খুব উপাদেয় হয়।

৭২। নেবুর আচার (১১নং)

নেবুর খোসা জিলাপীর মত গোল গোল করিয়া কাঁচি দিয়া কাটিয়া নেবুর রসে নুন, চিনি ও কিশমিশ দিয়া রাখিয়া দাও। কেহ কেহ চিনি বাদ দেন।

৭৩। নেবুর আচার (১২নং)

একশত নেবু, চল্লিশটী নেবুর রস, ২০টী নেবুর ওজনে মুন, আদা কুচি, লঙ্কা লম্বা করিয়া চিরিয়া, ছোহারার বিচি বাদ দিয়া, কিশমিশের বোঁটা ছাড়াইয়া রাখ। নেবুগুলি পাথরে ঘসিয়া গায়ের ছাল অল্প অল্প পরিষ্কার করিয়া তুলিয়া ফেল। নেবুর রসে নিজ ইচ্ছামত চিনি দিয়া তাহাতে নেবুগুলি ও লঙ্কা, কিশমিশ ইত্যাদি জিনিষগুলি দিয়া রৌদ্রে দাও।

৭৪। নেবুর আচার (১৩নং)

একশত নেবু চার অথবা আট ভাগ করে কাটো। লঙ্কার বিচি আলাদা করে শুধু খোসা গুঁড়ো কর, এতে আচারের রং ভাল হয় আর ঝাল বেশী হয় না। পাঁচপো মুন, পাঁচপো চিনি, আধসের লঙ্কা গুঁড়ো, দুই তোলা জাফরান নেবুতে মাখাও এবং রোদে দাও। দুই তিন দিনে আচার তৈয়ারী হইয়া যাইবে।

৭৫। নেবুর আচার (১৪নং)

একশো নেবু, কুড়িটী নেবুর ওজনে মুন, পাঁচটী নেবুর ওজনে হলুদ, লাল লঙ্কার গুঁড়ো একপো, চার ভরি হিং-ভাজা গুঁড়ো, এক সের আদা বড় বড় করে কাট ও পরে শুখিয়ে নাও। পঁচিশটী নেবুর রস করে জারে ঢেলে আদার টুকরো দিয়ে দাও। নেবুগুলিতে মুন, হলুদ, লঙ্কা মাখিয়ে জারের মধ্যে পর পর সাজিয়ে রাখ, যেন কাটা মুখ ওপরের দিকে থাকে। কয়েকদিন রোদে দাও।

৭৬। মানকচুর আচার।

মানকচু ছাড়িয়ে, আধ ইঞ্চি পুরু করে, চাকা চাকা ভাবে কেটে, ফের ঐগুলি চার টুকরো করো। ফুটন্ত জলে দুই মিনিট রেখে ঢাকা দাও। একটু সিদ্ধ হলেই নামাও ও দুই তিন ঘণ্টার জন্য রৌদ্রে দাও। তারপর রৌদ্রে দেওয়া মানকচুগুলি নুন, হলুদ, লঙ্কা ও রাই সরিষা বাঁটা মাখিয়ে বোতলে রেখে ওপর থেকে তেল ঢেলে দাও।

৭৭। মুলোর আচার (১নং)

মাঘ মাসের আগে, মোটা অথচ নরম মুলো নিয়ে ভাল করে চেঁছে ফেল। তারপর তাকে চাকা চাকা করে কাটো এবং ফুটন্ত জলে ভাপিয়ে নাও। ২।৩ ঘণ্টার জন্য রোদে দিয়ে পরে নুন, হলুদ, লঙ্কা ও সর্ষের গুঁড়ো মাখিয়ে বোতলে রাখ এবং ওপর থেকে তেল ঢেলে দাও।

৭৮। মুলোর আচার (২নং)

মুলো চাকা চাকা করে কেটে, পরে খুব সরু সরু কুচি কর লম্বাভাবে। লেবুর রসে আদা কুচিয়ে, লঙ্কা চিরে ও নুন দিয়ে মুলো কুচিগুলো মিশিয়ে দাও এবং আট দশ দিন রৌদ্রে দিয়ে ঘরে তুলে রাখো।

৭৯। মুলোর আচার (৩নং)

নরম মুলোর গা বেশ চেঁছে, চাকা করে কাটো এবং তাতে নুন মাখিয়ে একদিন রেখে দাও। পরদিন তাতে হলুদ,

লঙ্কা ও রাইএর গুঁড়ো মিশিয়ে রোদে দাও। দুই তিন দিন রোদে দেবার পর, তুলে মাখা মাখা ভাবে সর্ষের তেল দাও এবং তুলে রাখ। এ আচার বছরখানেক রাখা চলে। মুলোর আচার করতে সাবধান না হলে, অল্প কারণেই পচে নষ্ট হয়ে যায়।

৮০। বাঁধাকপির আচার

বেশ বড় ঠাসা বাঁধাকপির ওপরকার কালো বা সবুজ পাতা ফেলে দিয়ে, সাদা ও নরম পাতাগুলি কুচাও—ডালনার কপির চেয়েও সরু সরু করে। তারপর ফুটন্ত জলে মিনিট দুই রেখে জল ঝরিয়ে নাও এবং রোদে কাপড় পেতে শুখোতে দাও। এক ঘণ্টা পরে তুলে, আমচুরের গুঁড়ো, হিং, মেথি ও কালজিরে ভাজার গুঁড়ো এবং নুন, হলুদ, লঙ্কা, কপি-কুচিতে মাখিয়ে তাতে অল্প গা-মাখা করে সর্ষের তেল দিয়ে ঘরে তুলে রাখো। এটী কুচো আমের আচারের মত খেতে হয়।

৮১। বীটের আচার

ইহার প্রস্তুত প্রণালী ওল কপির আচারের মত।

৮২। বরবটির আচার

ইহাও বিটের আচারের মত হইবে।

৮৩। লঙ্কার আচার (১নং)

মাঘ মাসের মোটা মোটা লঙ্কা এক সের নাও এবং দুই দিন

ঢাকা দিয়ে রাখো। তাহলে একটু নরম হইবে। তখন তাকে আলগা ভাবে হাতে ডলো, যেন বিচি আলাদা হয়ে যায়। এখন বোঁটা ফেলে একটা কাঠি অথবা মাথার কাঁটা দিয়ে ভেতরকার বিচি বের করে নাও।

রাই গুঁড়ো একপো, মেথি ভাজার গুঁড়ো এক ছটাক, মৌরি ও কালজিরে ভাজার গুঁড়ো প্রত্যেকটা আধ ছটাক, নুন দেড় ছটাক, আমচুর এক পোয়া, হিং ভাজা গুঁড়ো আধ ভরি এবং সর্ষের তেল আধ পো, সব এক সাথে মিশিয়ে নাও। বিচি শূন্য লঙ্কাগুলির ভেতর এই মশলা খুব ঠেসে ভরো, তারপর একটা পাত্রে সাজিয়ে মুখ বন্ধ করে রেখে দাও।

৮৪। লঙ্কার আচার (২নং)

নেবুর রস ছেঁকে রাখ। তাতে কাঁচা লঙ্কা চিরে একটু নুন, আদা কুচি, হিং ভাজার গুঁড়ো, মনক্কা অথবা কিসমিস, গোটা কয়েক ছোহারা টুকরো করে সেই রসের মধ্যে দিয়ে দিন কতক রোদে দাও। তারপর তুলে রেখে দাও।

৮৫। লঙ্কার আচার (৩নং)

বেশ মোটা দেখে লাল লঙ্কা নিয়ে মাঝখানটা বঁটি দিয়ে চিরে ফেল।

মোথ, মৌরি, কালজীরে, জীরে, রাই, জোয়ান, হিং ও নুন। রাই ও জোয়ান ছাড়া অন্য মশলাগুলি ভেজে গুড়িয়ে নাও।

রাই ও জোয়ান এমনি গুঁড়োও। নুনের সঙ্গে সব মশলাগুলি মিশিয়ে একটা পাত্রে লঙ্কাগুলি রেখে তাতে মশলা দাও। সব লঙ্কাগুলিতে মশলা দেওয়া হয়ে গেলে ওপর, থেকে নেবুর রস ঢেলে দাও। দুই দিন রোদে দিয়ে তুলে রাখো।

৮৬। লঙ্কার আচার (৪নং)

মাঘমাসের লঙ্কা বেশ লাল রং ও বড় দেখে নাও এবং একদিন চাপা দিয়া রাখ। পূর্ব্বোক্ত উপায়ে বিচি ছাড়াইয়া ফেল। অল্প হিং ও সমানভাগে জীরে, মেথি, মৌরী ও ধনে শুকনো খোলায় ভেজে গুঁড়িয়ে নাও, কালজীরে একটু বেশী করে নাও। নিজের পছন্দ মত আমচুর এবং লঙ্কা গুঁড়ো ও সেই লঙ্কার বিচির সঙ্গে নুন ও কিছু সরষের তেল মেখে নাও। এই মাখা মশলা লঙ্কার ভেতর ভরে নাও এবং তেল ঢেলে রাখো।

৮৭। লঙ্কার আচার (৫নং)

ছ'তোলা মেথি ও অল্প হিং তেলে ভেজে গুঁড়ো করে নাও। তাহাতে ছ'ছটাক নুন ও দেড়পো দই ঐ মশলায় মেশাও। লঙ্কার পেট কেটে তাতে ঐ মশলা ভরো। একটি পাত্রে সারা রাত ঐ লঙ্কাগুলি ছড়াইয়া রাখো। পরদিন রৌদ্রে শুথাইয়া তুলিয়া রাখো। খাইবার পূর্ব্বে ঘি কিম্বা তেলে ভেজে খেতে হয়। এই আচার মহারাষ্ট্রীয়দিগের অত্যন্ত প্রিয়।

৮৮। লঙ্কার আচার (৬নং)

একসের লঙ্কা, আধ পো রাইগুঁড়ো (খোসা বের করে)

ভাল হিং এক তোলা, নুন দেড় পোয়া, কুড়িটা নেবুর রস, এক ছটাক হলুদ গুঁড়ো। আধ পো তেলে হিং ভেজে গুঁড়ো কর। হিং, রাই, নুন ও হলুদ মিশাইয়া লঙ্কা চিরে তার ভেতর মশলা পুরে দাও। ওপর থেকে নেবুর রস এবং পোড়া তেলটা দিয়ে দাও।

৮৯। লঙ্কার আচার (৭নং)

একসের লঙ্কা, একসের রাই, তিনপো নুন ও খানিকটা নেবুর রস।

রাই ধুইয়া একটা কাপড়ের উপর রৌদ্রে মেলে দাও এবং বেশ শুখিয়ে গেলে, শিলে গোটা গোটা করে ভেঙ্গে নাও। কুলোয় ঝেড়ে খোসা ফেলে এবার মিহি করে গুঁড়োও।

খানিকটা নুনে রাই ও নেবুর রস মিশিয়ে মাখা মাখা করে নাও এবং লঙ্কার পেট চিরে তার ভেতর পুরে দাও। কিছু লঙ্কা পাত্রে রেখে তার ওপরে নুন ছড়াও এবং ফের তার উপর লঙ্কা রেখে নুন ছড়াও। এইভাবে লঙ্কা ও নুন পর পর দিয়ে ওপর থেকে নেবুর রস দিয়ে পাত্রটা ভরে দাও! রৌদ্রে রেখে যখন দেখবে রং হলদে হয়েছে, তখন বুঝবে যে ব্যবহারের উপযোগী হয়েছে।

৯০। লঙ্কার আচার (৮নং)

একপো নুন, তিন ছটাক আমচুর, শুকনো খোলায় ভেজে আধ ছটাক কালজিরে, পোড়া তেলে মশলাগুলি শুকনো শুকনো করে মাখো। শুখনো লঙ্কার বোঁটা ভেঙ্গে, ফুটো দিয়ে এই

মশলা ভরে রেখে দাও। খাবার আগে নরম আঁচে ঘি অথবা তেলে ভেজে খাবার নিয়ম।

৯১। হলুদের আচার

আধসের কাঁচা হলুদ পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া খোসা ছাড়াইয়া পাতলা পাতলা গোল করে কাটো; একপো আদা, একপো কাঁচালঙ্কার কুচি করো।

একপো সর্ষে বা তিলের তেল আলে চড়াও এবং আধ চামচ (ছোট) হিং, এক চামচ করে রাই ও মেথি ফোড়ন দাও; ফোড়ন ভাজা হলে অল্প গুঁড়ো হলুদ দিয়া নামাও। তেল ঠাণ্ডা হলে ভাজা হিং গুঁড়ো করে মিশিয়ে দাও এবং তাহাতে হলুদ, কাঁচা লঙ্কা, আদা কুচি, নুন ও প্রায় একপো নেবুর রস দাও। ইহাও মারাঠীদের প্রিয় আচার।

৯২। সবুজ লঙ্কার আচার

মেথি, হিং তিলের তেলে ভেজে গুঁড়ো করো, পৃথক পৃথক ভাবে। শুকনো রাই গুঁড়ো করে ঝেড়ে নাও। নুন, হিং, মেথি ও রাই গুঁড়ো লঙ্কা কেটে পুরে দিয়ে নেবুর রস ঢেলে দাও।

৯৩। থোড়ের আচার

বেশ পুষ্ট থোড়ের আচার ভাল হয়; থোড় কুচিতে নুন মাখিয়ে দুদিন রাখো। পরে হলুদ, লঙ্কা ও সর্ষের গুঁড়ো এবং খানিক সর্ষের তেল থোড়ে মাখিয়ে তুলে রাখ।

ইহা আমড়ার আচারের নিয়মে করিতে পার।

৯৪। লিসৌড়ার আচার।

পাকা না হয় অথচ বেশ পুষ্ট লিসৌড়ার বোঁটা ফেলে দাও ; ফুটন্ত জলে ২।৪ মিনিট রেখে তারপর জল ঝরিয়ে নাও। লিসৌড়াতে নুন হলুদ মাখিয়ে রাখ, এবং অপর পাত্রে গোটা কয়েক কাঁচা আম ছাড়িয়ে কেটে নুন হলুদ মাখিয়ে একদিন রেখে দাও।

মেথি, মৌরি, হিং, কালজিরে ভেজে গুঁড়িয়ে সেই আম ও লিসৌড়া একসঙ্গে করে মাখাও এবং ওপর থেকে তেল ঢেলে দাও।

৯৫। বাঁশের কোঁড়ের আচার।

যে সময় বাঁশ বাহির হয়, সেই সময় একটা বড় হাঁড়ি সেই কচি বাঁশের কোঁড়টার ওপর চাপা দিতে হয়। কিছুদিন পর দেখা যায়, বাঁশ উপরের দিকে বাড়তে না পেরে হাঁড়ির মধ্যেই গোল হয়ে বাড়তে থাকে এবং সেইজন্য হাঁড়িটা ফেটে যায়। এখন হাঁড়িটা ফেলে দিয়ে সেটা কেটে এনে, আক ছাড়ানোর মত ছাড়িয়ে, ইচ্ছামত আকারে আধ ইঞ্চি পুরু করে কাটো। তারপর গরম জলে সিদ্ধ কর এবং যখন দেখবে একটু নরম হয়েছে তখন নামিয়ে জল ঝরিয়ে নাও। জল শুখুলে নুন, হলুদ, লঙ্কা ও সর্ষের গুঁড়ো মাখিয়ে তেলে ডুবিয়ে রাখ। ইহা খেতে খুব সুস্বাদু হয় না, তবে রকমারি হয়।

বেতের আচারও এই নিয়মে হয়, বেতের স্বাদ অল্প তিক্ত হয়।

৯৬। শালগমের আচার

শালগম ছাড়িয়ে ইচ্ছামত আকারে কাটো। ফুটন্ত জলে অল্প সিদ্ধ করে, জল ঝরিয়ে রোদে দাও এবং ঘণ্টা দুই পরে তুলে নুন, হলুদ মাখাও। মৌরি, মেথি, হিং, কালজিরে ভেজে গুঁড়ো করে নাও ; আদা বাটা, রশুন বাটা, লঙ্কা গুঁড়ো ও অল্প ভিনিগার দিয়ে শালগমগুলি মাখো। এখন বোতলে ভরে ওপর থেকে তেল দাও।

৯৭। ভিনিগার দিয়া ফুলকপি ও অন্যান্য তরকারীর আচার

ফুলকপির বোঁটা ফেলে ছোট টুকরো করো, মুলো, সিম ও আদার কুচি, লঙ্কার কুচি, নুন সমস্ত একত্র করে সির্কার মধ্যে ডুবিয়ে রেখে রোদে দাও। তিন চার দিনে খাবার উপযোগী হবে। এই আচার সব তরকারীর হয়। যেমন গাজর, শালগম, বীট, পেঁয়াজ, পটোল সবই দিতে পারা যায়। ভিনিগারে থাকার জন্য একবছরেও নষ্ট হয় না।

৯৮। চচ্চড়ি।

বেগুন, কপি, সিম, বরবটি, আমড়া, মানকচু, ছোটকচু, মুলো, ঢেঁড়স, পটোল, চালতা অর্থাৎ যে কোন আনাজ নিতে পার।

সমস্ত আনাজ ছাড়িয়ে, ছোট বড় হিসাবে দুই খানা বা চারখানা করে কাটো, যেমন বেগুন গলে যাবে অতএব বেগুনের বোঁটা অল্প রেখে দুভাগ করো, পটল খোসা-শুদ্ধ দুখানা কর, সিমের আঁশ ছাড়িয়ে আস্ত রাখো, মুলো চার আঙ্গুল লম্বা করে কেটে চার টুকরো করো, ঢেঁড়স বোঁটা বাদ দিয়ে আস্ত ভাবে একটু চিরে নাও, এই রকম যে কোন আনাজ দিতে পার।

ফুটন্ত জলে প্রত্যেক আনাজ আলাদা আলাদা করে ছাড়ো। সমস্ত আনাজ শক্ত ও নরম হিসাবে গরম জলে রাখতে হবে, যাতে কাঁচা না থাকে অথচ সিদ্ধ হয়, যেমন বেগুণ আধ মিনিট, কচু মিনিট দুই, মুলো চার মিনিট। বেশী সিদ্ধ হলে খারাপ হয়ে যাবে বরং সে হিসাবে কাঁচা থাকলে তত ক্ষতি নেই। আনাজগুলির জল ঝরিয়ে ডালায় রাখ; রোদে ঘণ্টা-খানেক রেখে তারপর ওজন করো; আনাজ কাটার পরও ওজন করা যায়। সের হিসাবে একছটাক নুন, দুআনি হলুদ মাখিয়ে একদিন রাখো। পরদিন সর্ষের গুঁড়ো ও লঙ্কার গুঁড়ো মাখিয়ে সর্ষের তেল ঢেলে মুখবন্ধ পাত্রে রেখে দাও। বেশীদিন রাখবার প্রয়োজন না হলে অল্প তেল দিলেই হবে। বেশী তেল দিয়ে রাখলে এক বছর রাখা চলে।

৯৯। পঞ্চামৃত

আধপোয়া শ্বেত তিল, তৈলে ভাজিয়া গুঁড়ো করে

নাও। চিনে বাদাম শুখনো খোলায় ভেজে, খোলা ও লাল খোসা ছাড়িয়ে নাও এবং আধপো ওজন করে নাও, ভাল তেঁতুলের মাড়ী একপোয়া, আধপো শুখনো লঙ্কা, আধপো কাজু বাদাম (বাঁকা বাঁকা দেখতে হয় এই বাদাম)।

ঘি জ্বালে চড়াও, গরম হলে হিং, কাজু বাদাম, চিনা বাদাম, লঙ্কা, লাল করে ভেজে ওপর থেকে তেঁতুলের মাড়ী জলে গুলে ঢেলে দাও ; তিলগুলি বেঁটে জলে গুলে তার ওপর ছেড়ে দাও। সব শেষে আধসের বা একপো (ইচ্ছামত) গুড় দিয়া নাড়িয়া নামাও।

ইহাতে মারাঠীরা কাঁচা ধনে পাতা, নারিকেল দুধ, কিশমিশ ইত্যাদি দেয়। ইহা পনেরো কুড়িদিনের বেশী থাকে না। যখন কোন উৎসবে এই পঞ্চামৃত তৈয়ারী করে, তখন নূতন তেঁতুলমাড়ী দিয়ে তৈরী করে। হলদে রংএর হয়, কালো হয় না।

১০০। আমের খোসার আচার।

আমের খোসাগুলি শিলে থেঁতো করে, নুন, হলুদ, লঙ্কা, জিরে, কালজিরে, মৌরি দিয়ে, আমের কুচি আচারের প্রণালীতে তৈয়ারী করো।

১০১। গাজরের আচার (৩ নং)

উপকরণ—আড়াই সের গাজর, চার ছটাক রাই ও তিন ভরি নুন।

গাজর টুকরা করিয়া পরে বাটিয়া জলে সিদ্ধ কর। জল

হইতে তুলিয়া নুন ও রাইগুঁড়ো ভাল করিয়া মাখাও। কিছু-ক্ষণ নাড়িবার পর একটি পাত্রে করিয়া সারাদিন রোদে রাখ।

আধসের ফুটন্ত জল ওপর থেকে ঢেলে দাও। চার পাঁচ দিন পরে আচার তৈরী হয়ে যাবে।

চতুর্থ পরিচ্ছেদ।

জেলি।

১। প্রথমেই ফল বাছাই করার কথা বলা হইয়াছে। জেলি তৈয়ার করিতে হইলে, যে ফলের জেলি হইবে তাহা সিদ্ধ করিতে যথেষ্ট জলের প্রয়োজন। ফলের খোসা ছাড়াইবার দরকার নাই, তবে বড় বিচি ও আঁটি থাকিলে ফেলিয়া দেওয়া যাইতে পারে। ফল এরূপ সিদ্ধ হওয়া চাই, যাহাতে ফলের রস অনায়াসে বাহির হইয়া আসিতে পারে। শক্ত ফলের রস বাহির করিতে হইলে বেশী জলের প্রয়োজন, কারণ সিদ্ধ করিবার সময় জলের অনেক ভাগ উত্তাপে বাষ্প হইয়া উড়িয়া যায়।

যে ফলে অধিক এ্যাসিড (Acid) ও পেক্‌টিন (Pectin) থাকে, সে ফল সিদ্ধ করিতে সাধারণতঃ বেশী জলের দরকার হয়।

কারণ আমাদের উদ্দেশ্য ফল হইতে বেশী রস বাহির করা।

২। যে কোন ফলের জেলি হইতে পারে, যদি তাহাতে উপযুক্ত পরিমাণে অ্যাসিড্ (Acid), পেক্‌টিন (Pectin) ও শর্করা (Sugar) থাকে। ফলে প্রায় শর্করার অংশ কম থাকে বলিয়া উপর হইতে চিনি দিতে হয়। Acid এর অভাব নেবুর রসের দ্বারা পূরণ হইতে পারে। Tartaric acid অথবা Citric acid অপেক্ষা নেবুর রস দেওয়াই বেশী বাঞ্ছনীয়।

শুষ্ক Pectin চূর্ণ সাধারণ কেমিষ্টের দোকানে পাওয়া যাইতে পারে, কিন্তু তাহা অপেক্ষা যে ফলে অধিক পরিমাণে Pectin আছে, সেই ফলের রস মিশাইয়া জেলি করিলে অপেক্ষাকৃত উৎকৃষ্ট ফল পাওয়া যায়।

যেমন পিচ অথবা বেদানায় Pectinএর অংশ অত্যন্ত কম, তাহাতে পেয়ারার রস বা ডুমুরের রস মিশান যাইতে পারে। ইহাতে গন্ধ ও স্বাদের তারতম্য হইতে পারে বটে, তবে মোটের ওপর সুস্বাদই হইবে এবং খাদ্য হিসাবে ইহার মূল্য বেশী।

৩। কোন্ ফল কতকক্ষণ পর্য্যন্ত সিদ্ধ করা উচিত ?

ফল অনেকক্ষণ সিদ্ধ করিলে সমস্ত Acid ও Pectin বাহির হইয়া আসে সত্য, তবে খুব বেশী সিদ্ধ করিলে জেলির স্বাদ ও রং খারাপ হইয়া যায়।

৪। ফল সিদ্ধ হবার পর, তাহা কাপড়ে বা ফ্লানেলে

বাঁধিয়া টাঙ্গাইয়া দাও ও নীচে একটা পাত্র রাখ যাহাতে রস পড়িতে থাকিবে। রস নিংড়াইয়া বাহির করিলে সে জেলি স্বচ্ছ ও তাহার রং সুন্দর হয় না। রসের মধ্যে ফলের যে ছোট ছোট টুকরা আছে, নিংড়াইলে রসের সহিত তাহা বাহির হইয়া আসে। কাঁচা ফলেতে, ফলের রসের মধ্যে যে ময়লা থাকে, তাহা বাহির করিবার জন্য নিম্নলিখিত ঔষধ ব্যবহার করা হয়। ইহাকে **Finnings agent** বলে—

(ক) ডিমের শ্বেতাংশ।

(খ) ছানা।

(গ) **Spanish clay.**

(ঘ) **China clay.**

(ঙ) **Infusorial earth.** (এক প্রকার খড়ি)

ইহার মধ্যে যে কোন একটা পদার্থ, ফলের রসে দিয়া কুড়ি মিনিট পর্য্যন্ত আগুনে বসাইয়া রাখ। পরে ২৪ ঘণ্টা কোন ঠাণ্ডা জায়গায় রাখার পর **Syphon** করিয়া বা ছাঁকুনি দিয়া রস ছাঁকিয়া লইতে হইবে।

৫। **এ্যাসিড পরীক্ষা**—ইহা পরীক্ষা করিতে হইলে tartaric acid একভাগ, জল সাত ভাগ একটা পাত্রে ও অন্য পাত্রে ইহার সমভাগ ফলের রস লইয়া চাখিয়া দেখ, দুইটার স্বাদ একরূপ কিনা; যদি দেখ ফলের রস অধিক মিষ্ট তাহা হইলে জেলি তৈয়ারীর সময় পাতিনেবুর রস দিতে হয়। অথবা

citric acid মুখে দিয়াও ফলের অম্লত্ব বুঝিতে পারা যায়।

Citric acid জেলিতে ব্যবহার করা সাধারণের পক্ষে কষ্টসাধ্য বলিয়া, ইহার পরিবর্ত্তে যে ফলে অন্য কোন acid বেশী আছে এইরূপ ফলের রস ব্যবহার করা হয়।

200 c.c. জল ও 577 grains citric acid একটা beakerএ (কাঁচের শিশি যা ল্যাবরেটারীতে পাওয়া যায়) ভরে আগুনে বসাতে হবে; এইরূপ করিলে concentration high বা গাঢ়ত্ব বেশী হয়। আগুনে থাকার পর দুটী জিনিষ মিশ্রিত হয়ে যায়।

এইবার উপরোক্ত solutionটিতে জল ঢালিয়া 1000 c.c. পর্য্যন্ত করিবে।

এখন দশ পাউণ্ড রসে 7c.c. উপরোক্ত solution দাও। এই পরিমাণে খুব ভাল জেলি জমে যাবে।

৬। Pectin (পেক্‌টিন) পরীক্ষা করিতে হইলে একটা কাঁচের প্লেট বা ছোট কাঁচের গেলাসে বড় চামচের এক চামচ স্পিরিট ও ফলের রস (যাহা হইয়া আছে) আস্তে আস্তে মেশাও। এখন দেখ ইহাতে একটী থক্‌থকে জিনিষ (যাহা দেখিতে মুখের লালা বা কফের মত) হইয়াছে কি না। ইহা তিন প্রকারের হয়। (ক) খুব সুতার মত অর্থাৎ কম পেক্‌টিন। (খ) পাতলা সর্দ্দির

মত অর্থাৎ মধ্য রকম pectin (গ) ঘন সর্দ্দির মত অর্থাৎ বেশী pectin.

কোন্ ফলে কতটা পেক্‌টিন আছে অন্যত্র লেখা হ'ল। Pectin অভাবে ইহার গুঁড়ো বাজারে পাওয়া যায়, তাহা ব্যবহার করা যাইতে পারে।

৭। চিনি—চিনি দেবার কোন বিশেষ নিয়ম নাই। ফল ও জল অনুসারে চিনি আন্দাজ করিয়া লইতে হইবে। চিনি দেবার নিয়ম না থাকিলেও জেলি প্রস্তুতের সূচীতে চিনির আন্দাজ দেওয়া আছে। ফলে যদি acid ও pectin বেশী থাকে তবে চিনি বেশী লাগে। সিদ্ধ করার সময় জল বেশী হয়ে গেলে, তখন চিনি একটু কম দিতে হয়। আচার সিদ্ধ করার অনেকক্ষণ পরে যদি চিনি দেওয়া হয় (রস চড়ানর পর) তাহা হইলে তাহাতে pectin কম হইয়া যায় ও কম হইলেই তাহাতে চিনি কম দেওয়া উচিত।

৮। পাত্র—কিরূপ পাত্র হওয়া উচিত পূর্ব্বেই বলা হইয়াছে। রসের আন্দাজে পাত্রটী তাহার তিনগুণ বড় হওয়া উচিত। পাত্র ছোট হইলে রস ফুটিবার সময় উথলাইয়া মাটীতে পড়িয়া যাইতে পারে ; অপচয় হইবার সম্ভাবনা বেশী।

৯। ফটকিরি—উনানে রস চড়াইবার পর চিনি গরম হইলেই একটু ফটকিরি দিতে হবে। ইহা রস পরিষ্কার করিবার জন্য ব্যবহৃত হয়। ফটকিরি দিবার পরই রস ফুটিয়া

কাঁপিয়া গড়াইয়া পড়ে; এইজন্য বড় পাত্রের প্রয়োজন। পাত্রের গায়ে ফেনা ফেনা জমিয়া উঠিবে, ইহাই গাদ বা ময়লা। এই ময়লাগুলি চামচ দিয়া ফেলিয়া দাও। ফট্‌কিরি বেশী হইলে স্বাদে পার্থক্য হয়। /২ সের রসে চায়ের চামচের আধ চামচ ফট্‌কিরির গুঁড়োই যথেষ্ট।

১০। অনেকে ভাল করিয়া গাদ তুলিতে পারেন না। সেজন্য রস ঘন হবার আগে (ফট্‌কিরি দেবার পর) যদি একবার ছাঁকিয়া লওয়া হয়, রস পরিষ্কার হইবে।

১১। **জেলি জ্বাল দেবার সময়।** রস বেশীক্ষণ জ্বাল দিলে জেলি আঠা আঠা (Gummy) হয়। ইহা জেলির একটা দোষ বলিয়া গণ্য। যদি চিনির আন্দাজ কম হয়, তাহা হইলে বাধ্য হইয়া বেশীক্ষণ জ্বাল দিতে হবে। কারণ যতক্ষণ না জেলি জমে যায়, জ্বাল না দিয়া উপায় নাই। অথচ জ্বাল বেশী হলে (long boil) জেলি চট্‌চটে হবে। আন্দাজের চেয়ে চিনি বেশী হইলে অল্পক্ষণেই (short boil) রস গাঢ় হইয়া জেলি জমিতে আরম্ভ করে। তখন নামাইয়া লইতে হয়। কিন্তু ঠাণ্ডা হইয়া গেলে রস-রস থাকিয়া যায়। Syrupy বা রস-রস হওয়া জেলির দোষ। এই জন্য জেলির পক্ষে মাঝারি জ্বাল (mean boil) উপযুক্ত। এইজন্য চিনির আন্দাজ বিশেষ দরকার। আন্দাজমত চিনি হইলে ও জ্বাল ঠিক হইলে জেলি স্বচ্ছ ও থক্‌থকে এবং সুন্দর রংযুক্ত হয়।

১২। জেলি হইল অথবা হইবে কিনা তাহা পরীক্ষা করিবার (Testing of the Jellying point or the end point) নিয়ম তিন প্রকার।

(ক) একটা রেকাবীতে অল্প জল দিয়ে, ফুটন্ত রস হইতে এক চামচ রস তুলিয়া ঐ জলে ফেল। সেই রস যদি তখনি জমিয়া যায়, তবে জানিতে হইবে যে জেলি নামাবার সময় হইয়াছে।

(খ) রস নাড়িবার সময় হাতা করে তুলে ফেল্‌তে থাকো। যদি দেখো হাতার চারিদিক হইতে রস বেশ জালের মত হয়ে তার বেঁধে পড়ছে (কোঁটা ফোঁটা নয়) তখন জানবে এবার জেলি নামাবার সময় হয়েছে। ইহাকে Sheathing point বলে।

২১৮° থেকে ২২১° ডিগ্রির মধ্যে জেলি জমে যাওয়া উচিত। জেলিতে যদি চিনি মাঝামাঝি থাকে তাহা হইলে ২২০° থেকে ২২২° ডিগ্রির মধ্যে জমিয়া যাইবে। জেলি যদি ২২৪° উত্তাপের মধ্যেও না জমে তাহা হইলে বুঝিতে হইবে তাহাতে চিনি কম হইয়াছে।

১৩। রস উনানে চড়াইলে তাহা অনবরত নাড়া উচিত। তলায় রস লাগিয়া যাইলে জেলিতে কালো কালো দাগ হইয়া যায়।

১৪। যে কোন ফলের স্বাভাবিক রং একটা থাকে। কিন্তু অনেক সময় তাহা দেখিতে ভাল হয় না। সেজন্ত অনেকে কৃত্রিম রং, যাহা বাজারে পাওয়া যায় তাহা ব্যবহার করেন।

জেলি রাখিবার নিয়ম—

জেলি ঠিক উত্তাপে পৌঁছলে তাহা নামাইয়া একটু ঠাণ্ডা হইতে দাও। গরম জেলি বোতলে ঢালিলে air bubbles হয় বা হাওয়া উপরে চলিয়া আসে। গরম বোতলে গরম জিনিষ রাখিলে বোতল ফাটিবে না। ঠাণ্ডা বোতলে গরম জিনিষ ঢালিলে ফাটিয়া যাইবার ভয় থাকে। ইহা সর্ব্বদা লক্ষ্য রাখা উচিত যে, জেলি বা জ্যাম ইত্যাদি, শিশির মুখ পর্য্যন্ত ঢালিয়া যেন রাখা না হয় ; বোতলের গলা অবধি বা আধ ইঞ্চি খালি রেখে জেলি রাখা উচিত। নইলে পরে গ্যাস উৎপন্ন হয় ও তাহা বাহির হইবার জায়গা থাকে না। উপরের ঢাকনা এরূপভাবে আলগা রাখিবে যাহাতে মাছি ইত্যাদি না ঢুকিতে পারে, অথচ শীঘ্র ঠাণ্ডা হইয়া যায়।

১৫। Paraffin wax বা পরিষ্কার মোম। জেলি ঠাণ্ডা হইলে একটু মোম হাতা করিয়া গলাইয়া জেলির উপর সমান ভাবে ঢালিয়া দাও। মোম দিবার উদ্দেশ্য এই যে, মোম দিলে বোতলের ভিতরের হাওয়া বাহির হইয়া যায় এবং জেলিতে উপর হইতে কোনও germ বা বীজাণু ঢুকিবার পথ থাকে না। ব্যবহারের সময় মোম তুলিয়া ব্যবহার করিবে। Paraffin wax এর বদলে সাধারণ ময়লা মোম ব্যবহারে তাহার ভিতরকার মধু গলিয়া জেলিতে মিশিয়া গেলে দুর্গন্ধ উৎপন্ন হয়। মোম ধুইয়া রাখিয়া দিলে ভবিষ্যতে কাজে লাগিবে।

জেলি অনেক দিন রাখিতে হইলে, শিশির ছিপির উপরেও মোম গলাইয়া সীল করিয়া রাখা উচিত। শিশির উপরে ব্যবহারের জন্য, ময়লা মোম বা বেনের দোকানে যে মোম পাওয়া যায়, তাহা লইলে ক্ষতি নাই। উপরন্তু air tight হইয়া থাকে।

১৬। শিশিতে রাখার পর Seal করিবার পূর্ব্বে Pasteurise করিয়া লইতে হয়, ইহা অবশ্য ব্যবসায়ীদের জন্য।

আদর্শ জেলি	দোষযুক্ত জেলি
১। পরিষ্কার	১। পাতলা, রস-রস
২। উজ্জ্বল	২। অপরিষ্কার
৩। স্বচ্ছ	৩। চট্‌চটে
৪। স্বাদযুক্ত	৪। গন্ধহীন
৫। সুন্দর রংযুক্ত	৫। দানাদার, চিনি জমিয়া যাওয়া
৬। সুগন্ধযুক্ত	

এই কয় রকম ফলে Acid ও Pectin বেশী পাওয়া যায়; পূর্ব্বলিখিত উপায়ে বাড়ীতে পরীক্ষা করিয়া দেখিলেই বুঝা যাইবে।

১। টক আপেল

২। ছোট আপেল

৩। জাম ও কুল

পঞ্চম পরিচ্ছেদ

মারমালেড (Marmalade)

ইহা জেলির মত। ইহাতে রস ছাঁকিবার পর, যে ফলের মারমালেড হইবে তাহার খোসার টুকরো বা অন্য ফলের খোসা দেওয়া হইয়া থাকে।

সাধারণতঃ নেবু বা কমলা নেবুর খোসাই দেওয়া হয়ে থাকে। নেবু বা কমলা নেবুর মারমালেড করিতে হইলে খোসা ছাড়াইয়া সেই খোসা কিছু নিয়া টুকরো টুকরো করিয়া তাহা জলে সিদ্ধ করিয়া লও। জেলির মতই ইহা আগাগোড়া তৈয়ার করো। ২১৮° উত্তাপ অর্থাৎ চিনির রস দুই তার হ'লে নামাবার ৫।১০ মিনিট পূর্ব্বে জল নিংড়াইয়া খোসাগুলি দাও। ইহা দুই প্রকার হয়। ১। Sweet মিষ্ট। ২। Bitter অতি বা অল্প তিক্ত।

অনেকে মিষ্ট মারমালেড পছন্দ করে, কিন্তু ইংরাজেরা বেশ তিক্ত মারমালেড পছন্দ করে। নেবুর খোসা জলে সিদ্ধ করিয়া, সেই জল ফেলিয়া দিলে খোসার তিক্ত ভাগ অনেকটা বাহির হইয়া যায়। মিষ্ট মারমালেড করিতে হইলে কমলার খোসার ভাগ বেশী, নেবুর খোসার ভাগ কম হইবে। তিতো করিতে হইলে চারিটা পাতিনেবুর খোসা ও একটি কমলা

নেবুর টুকরা এক পাউণ্ড রসে দেওয়া উচিত। (তিন পাউণ্ড কমলা ও পাতিনেবুর রসে চার আউন্স খোসা কুচি)। অবশ্য আমরা ইচ্ছামত খোসার ভাগ বাড়াতে ও কমাতে পারি।

মারমালেডও জেলির মত স্বাদু, স্বচ্ছ ও উজ্জ্বল রংযুক্ত হইবে।

আমাদের বিশেষ লক্ষ্য থাকা দরকার যে, মারমালেডএ খোসা এক জায়গায় জড় হইয়া বা উপরে ভাসিয়া কি নীচে থিতাইয়া না থাকে। উনান হইতে নামাইবার পরই যদি বোতলে ঢালা হয়, তবে খোসা উপরেই ভাসিতে থাকিবে। উপরে খোসা ভাসা বা নীচে খোসা জমিয়া থাকা মারমালেডের একটী দোষ। মারমালেডের ভিতর আস্ত ফলও দিতে পারা যায়।

মারমালেডে চেরী বা আঙ্গুর দিলে ভালই হইবে।

ষষ্ঠ পরিচ্ছেদ

জ্যাম (Jam)

জ্যাম ও জেলিতে প্রভেদ এই যে, জেলি কেবল ফলের রস বা জলীয় অংশ দ্বারা প্রস্তুত হয়, কিন্তু জ্যামের মধ্যে ফলের খোসা এবং অনেক ক্ষেত্রে বিচি ও আঁটি শুদ্ধ থাকে। প্রস্তুত প্রণালী ও স্বাদ প্রায় জেলির মতই হয়, তবে জেলির মত জ্যাম দেখিতে স্বচ্ছ হয় না।

জ্যামের জন্ত সম্পূর্ণ পুষ্ট ফল চাই। খুব বাছাই উত্তম ফল না হইলেও চলে। ফলের শাঁস ও চিনি একত্র করিয়া জ্বাল দিতে হইবে। সিদ্ধ করিবার পূর্ব্বে বিচি বাদ দিয়া লইলে ও ফল হিসাবে খোসা বাদ দিলে, ছাঁকিবার প্রয়োজন হয় না। ২২১° উত্তাপে পৌছাইলেই নামাইয়া লও।

প্রথমে ফল ছাড়াইয়া টুকরো টুকরো করিয়া কাটিয়া তাহাতে চিনি দিয়া জ্বালে চড়াও। যদি শক্ত ফল হয়, তাহা হইলে প্রথমে সিদ্ধ করিয়া লইলে ফল নরম হইয়া যাইবে। যে সব ফলের খোসা হাত দিয়া ছাড়ান যায় না, যেমন পিচ্, আপেল, খোবানি, তাহা নিম্নলিখিত উপায়ে ছাড়াইতে হয়।

ফল টুকরো করিয়া ফুটন্ত **Light solution**এ (অর্থাৎ **5% caustic soda solution**) কয়েক সেকেণ্ড রাখো। সেই

ফল ধুইলে ফলের উপরকার খোসা উঠিয়া আসে। ইহাকে Blanching করা বলে। মোটা খোলা হাত বা ছুরি দিয়া ছাড়ান যায়। খোসা ছাড়ানর সঙ্গে সঙ্গে ফল জলে রাখা উচিত। তাহা না হইলে oxidation হইয়া তাহাদের উপর লাল লাল দাগ হইয়া যায়।

এখন ফলগুলি তুলিয়া চিনির সহিত জ্বালে পাক করো। যখন ইহার উত্তাপ ২০০° বা ২১০° হইবে, সে সময় Cream of tartar, অল্প জলে গুলিয়া দিবে। অনবরত নাড়িতে থাকিবে। ২১০°—২২১° উত্তাপে আসিলেই নামাইয়া লও।

কনজ্যভস্

জ্যাম হইতে ইহা বিশেষ তফাৎ নয়। ইহাতে গোল মরিচ, দারুচিনি, এলাচ ইত্যাদি মশলা টুকরা টুকরা করিয়া দেওয়া হয়। জ্বাল ইত্যাদি জ্যামের মত হইবে।

Fruit Candy বা মোরব্বা বিশেষ।

ইহা প্রায় ফল সংরক্ষণ করিবার প্রণালীতে তৈয়ার হয়। নেবু বা কমলা নেবুর খোসা, আদা, কুল, জাম, চালকুমড়ো বা অন্য কোন শক্ত ফলের তৈয়ারী হইতে পারে।

১। ফল বা খোসা সিদ্ধ করিয়া লও। সিদ্ধ করিলে ফল নরম হইবে ও খোসার তিক্ততা দূর হইবে।

২। অনেকখানি জলে অল্প চিনি (যথা—/২৷৷৹ সের জলে এক পোয়া চিনি এই আন্দাজে) চড়াও এবং তাহাতে সিদ্ধ ফলগুলি দাও। অল্প অল্প ফুটিতে থাকিবে ও খুব অল্প অল্প চিনি দিবে। রসে কিছুক্ষণ সিদ্ধ হইবার পর, ফলগুলি উঠাইয়া লইবে এবং রসকে ফুটাইয়া খুব গাঢ় করিবে (233°F)। এখন ফলগুলি একটি পাত্রে রাখ এবং ওপর হইতে চিনির রস ঢালিয়া দাও। যদি ফল ভাসিয়া উঠে, তবে তাহা কাঠি দিয়া নীচে করিয়া দাও, যাহাতে ফলগুলি রসে সম্পূর্ণভাবে ডুবিয়া থাকে। পরদিন সেই ফলগুলি তুলিয়া, রসটাতে /১ সের চিনি দিয়া পাক করো ; এবং ফলগুলির উপর গরম রস ঢালিয়া ডুবাইয়া রাখো।

তার পরের দিন আবার /১ সের চিনি দিয়া ফল ডুবাইয়া রাখো। একদিনে দুইবার করিলে চলিবে না ; অন্ততঃ ২৪ ঘন্টা রসের মধ্যে ডুবানো থাকা চাই।

আবার একেবারে অনেকখানি চিনি দিয়া তাড়াতাড়ি করিলে জিনিষ খারাপ হইবে।

এবার একটী তারের জালের উপর ফলগুলি সাজাইয়া দাও এবং নীচে একটী পাত্র রাখ। এইরূপ করিলে রস ঝরিয়া যাইবে এবং ফল শুষ্ক হইবে ও তাহার উপরে চিনির স্বচ্ছ স্তর পড়িবে।

ইচ্ছা হইলে চালুনি শুদ্ধ রৌদ্রেও রাখিতে পারা যায়। মাছি বা ধূলা না পড়ে এইজন্য সাবধান হইতে হইবে।

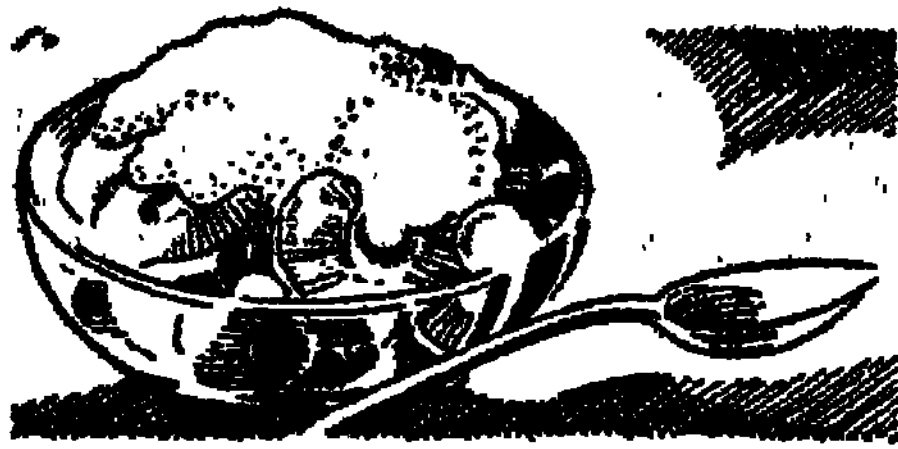
এইবার খানিকটা পরিষ্কার চিনি গুঁড়াইয়া লও এবং ফলগুলির গায়ে চিনি মাখাইয়া রৌদ্রে রাখ।

বিলাতী টিনে যে ফল থাকে, তাহাতে চিনির পরিমাণ অল্প থাকে ও তাহা খাইতে বেশ সুস্বাদু হয়। আমাদের দেশী মোরব্বায় শর্করা বেশী থাকার জন্য ফলের স্বাদ ও গন্ধ চাপা পড়িয়া যায়।

কিন্তু সাধারণ গৃহস্থের পক্ষে Preserve করার উপযোগী যন্ত্রাদি থাকা সম্ভব নয় বলিয়া, সাধারণে বাধ্য হইয়া দেশী মোরব্বা করিয়া থাকে।

পচন নিবারণার্থে ফলে চিনির ভাগ বেশী দেওয়া হয়। এবং আমরা সাধারণতঃ একটু বেশী মিষ্টি পছন্দ করি।

সপ্তম পরিচ্ছেদ।

মোরব্বা

মোরব্বা ও ক্যাণ্ডি এই উভয় জিনিষেই চিনির ভাগ বেশী থাকে। ক্যাণ্ডির চিনি শুখাইয়া ফেলা হয় এবং মোরব্বা চিনির রসে ডুবানো থাকে। ক্যাণ্ডি দেরীতে তৈয়ারী হয়, এবং মোরব্বা শীঘ্র হয়। আমরা ছাঁচি কুমড়ার মোরব্বা করি কিন্তু বাজারে যে মোরব্বা বিক্রয় হয়, তাহা বিলাতী ক্যাণ্ডির অনুরূপ। ইহাকে পশ্চিমে পেঠা বলে, এবং আগ্রার পেঠা প্রসিদ্ধ। ইহার তৈয়ারী প্রণালী ভিন্ন রূপ।

চালকুমড়া ছাড়া অন্য জিনিষের ঐ প্রকার শুকনো মিষ্টান্ন বাজারে পাওয়া যায় না।

পূর্ব্বেই বলা হইয়াছে যে, মোরব্বাতে চিনি লাগে ও রস রস থাকে। ইহা মনে রাখা প্রয়োজন যে চিনি বা মিষ্টত্ব কম থাকিলে ছাতা (Mould) পড়িবার সম্ভাবনা আছে। বুঝিবে যে শতকরা ৬৫ ভাগের কম চিনি থাকিলে ছাতা পড়িবে বা শতকরা ৬৫ ভাগ চিনি প্রতিবেধকের কাজ করে।

মোরব্বার জন্য ফল বেশ করিয়া ধুইয়া ছাড়াইয়া লইবে। তারপর আস্ত বা টুকরো ফল সিদ্ধ করিতে হইবে। চিনির রস জ্বালে চড়াইবে। রস বেশ গাঢ় হইলে ফল তাহাতে

ছাড়িবে ; সিদ্ধ হ'বার পর রস দুই বা তিন তার বাঁধা হইলে অথবা ২১৮° উত্তাপে আসিলে নামাইয়া রাখিবে। ইহাই দেশী মোরব্বা।

বিলাতী ও দেশী মোরব্বাতে বিশেষ প্রভেদ আছে, তাহা লক্ষ্য করিবার যোগ্য। অনেক সময় দেখা যায়, মোরব্বার ওপরকার অংশ কুঁচকাইয়া যায়। ইহার কারণ এই যে আমরা সব চিনি একসঙ্গে দিয়া দিই ও রস ঘন হইলে ফল ছাড়ি। ইহাতে ফলের উপরকার অংশ কুঁচকাইয়া ও শুখাইয়া যায়। কিন্তু বেশী জলে অল্প চিনি দিয়া চড়াইয়া তাহাতে ফলগুলি দিয়া অল্প অল্প চিনির মাত্রা যদি বাড়াইয়া দিতে থাকি, তাহা হইলে চিনি অল্প অল্প করিয়া ফলের মধ্যে যাইবে (absorbed) এবং ফলের গা কুঁচকাইবে না।

দেশী মোরব্বার দ্বিতীয় দোষ এই যে, চিনির আন্দাজ ও জ্বালের আন্দাজ ভুল হয়ে, মোরব্বা কিছুদিন রাখার পর দেখা যায়, তাহার ভিতর দানা দানা হইয়াছে।

পূর্ব্বে বলা হয়েছে, অন্ততঃ 5% acid থাকিলে দানা বাঁধিতে পারে না ; cream of tartar দিলে এ দোষ লক্ষিত হইবে না।

দেশী বা বিলাতী প্রণালীতে মোরব্বা করিতে হইলে, উত্তাপ ২১৮° থাকিবে।

মোরব্বায় চুণের জলের ব্যবহার :— অনেক মোরব্বাতে

চূণের জল বা ফট্‌কিরি ইত্যাদি লাগে। ইহা জানা উচিত চূণের জলে ভিজানোর পর ফলগুলি তুলিয়া ৩।৪ বার পরিষ্কার জলে ধুইয়া ফেলা প্রয়োজন। যদি চূণ যৎসামান্য পরিমাণেও থাকে, মোরব্বা লাল হইয়া যায় এবং ফট্‌কিরি থাকিলে বিস্বাদ হয়।

চূণের জল ও ফটকিরি দিলে ফলের texture ভাল হয়।

চালকুমড়া, আমলকি ও আমের মোরব্বা করিতে হইলে চূণ ও ফটকিরি লাগে, কারণ উপরোক্ত ফলগুলিতে টকের ভাগ বেশী থাকে। অন্য ফলে ইহার প্রয়োজন হয় না।

চূণের জল তৈয়ারীর নিয়ম ঃ—/১ সের পাথুরে চূণে /২ সের জল, কোন নূতন মাটীর বাসনে ২৪ ঘন্টা রাখ ও পরে সেই জল ব্লটিং কাগজ দিয়া ছাঁকিয়া লও।

চূণের জল এই আন্দাজে করিতে হইবে যাহাতে ফলগুলি ডুবিয়া থাকিতে পারে। ফল উপরে বাহির হইয়া থাকিলে কাল হইয়া যাইবে।

ফটকিরির পরিমাণ ঃ— /২ সের জলে ছোট চামচের ½ চামচ ফটকিরির গুঁড়ো।

নিম্নলিখিত ফলগুলির মোরব্বা প্রস্তুত হয়—

আম	আপেল
আমলকি	নাশপাতি
চালকুমড়া	আনারস

টক-আঙুর

অষ্টম পরিচ্ছেদ।

শির্কা বা ভিনিগার।

যে ফলে শর্করা ও ষ্টার্চ্চ জাতীয় দ্রব্য থাকে, তাহার রস পচাইয়া শির্কা তৈয়ারী হয়। কোন ফল বা তরকারীতে যদি শতকরা নয় ভাগ চিনি থাকে, তদ্দারা শির্কা তৈয়ারী করা যাইতে পারে। সস্তা এবং অখাদ্য দ্রব্য হইতেই অধিকাংশ শির্কা প্রস্তুত হয়। ফলের কারখানায়, ফলের খোসা, টুকরো, আঁটি, বীজ ও বাসন ধোওয়া জল পর্য্যন্ত না ফেলিয়া উহা দ্বারা শির্কা তৈয়ারী হয়।

শির্কার ব্যবহার।

দৈনন্দিন খাবারের জিনিষে শির্কা মশলার মতই ব্যবহার করা যাইতে পারা যায় এবং অনেকে করিয়াও থাকেন। চাটনি ও আচার শির্কা দিয়া তৈয়ারী হইলে খাইতে সুস্বাদু হয় ও অধিক দিন স্থায়ী হয়। শির্কা দিয়া নানা প্রকার ঔষধাদিও প্রস্তুত হয়।

প্রস্তুত-প্রণালী—রসকে দুইভাবে শির্কায় পরিণত করা যায়; অর্থাৎ দুই প্রকারের Fermentation এর প্রয়োজন। (১) Alcoholic fermentation. এই প্রক্রিয়াতে চিনি মদ্যে (alcohol) পরিণত হয় এবং carbon dioxide গ্যাস উৎপন্ন

হয়। Yeast বা কড়া খামীরের দ্বারা ইহা সম্পন্ন করা হয়। (২) Acetic acid fermentation. ইহার দ্বারা মদ্যকে vinegar bacteriaর সাহায্যে acetic acidএ পরিণত করা হয়।

প্রথমে নরম ও রসাল ফল হইতে রস বাহির করিয়া লও। তরকারী ও ফলের খোসা হইতে রস বাহির করা সহজসাধ্য না হইলে, সমুদয় জিনিষ অল্প সিদ্ধ করিয়া লও; এইরূপে নরম হইলে রস নিস্পেষণ সহজসাধ্য হইবে। শুষ্ক ফলে শত-করা ৫০ হইতে ৭০ ভাগ পর্য্যন্ত শর্করা থাকে; ব্যবহারে আনিতে হইলে উহাতে অনেক পরিমাণে জল ঢালিয়া তাহার নির্য্যাস বাহির করিয়া লওয়া যাইতে পারে। যত সস্তায় ফল হইতে রস পাওয়া যায় তাহারই চেষ্টা করা উচিত। ভারতবর্ষে আখের রস প্রচুর পরিমাণে ও সুলভে পাওয়া যায়। যুক্ত প্রদেশে ইহা দ্বারা বেশীর ভাগ শির্কা প্রস্তুত করা হয়।

রস পরিষ্কার করিয়া ছাঁকিয়া লওয়া উচিত; যদি মনে কর উহাতে শতকরা ৯ ভাগের কম চিনি আছে, তবে সেই আন্দাজে চিনি মিশাও। চিনি বেশী হইলে ক্ষতি নাই কিন্তু শতকরা ৯ ভাগের কম চিনি থাকিলে শির্কা তৈয়ারী করা সম্ভব হইবে না।

পরিষ্কার রস লইয়া বড় বড় কাঠের পিপের চার ভাগের তিনভাগ পর্য্যন্ত পূর্ণ কর। পিপের মুখ পর্য্যন্ত ভরিয়া দিলে

ফাঁপিয়া রস উপছাইয়া পড়িবে। সেজন্য পিপের তিন চতুর্থাংশ পূর্ণ করাই শ্রেয়ঃ।

এইবার সেই রসে খামীর (yeast) মিশাইতে হইবে। বাজারে বিশেষরূপে tablets of yeast অর্থাৎ খামীরের গুলি তৈয়ারী করা হয়। প্রতি ৩৫ গ্যালন রসের জন্য একটী ট্যাবলেটই যথেষ্ট। ট্যাবলেটটী অল্প পরিমাণে গরম জলে গুলিয়া দিলে তাহা সহজেই রসের মধ্যে মিশিয়া যাইবে।

যদি Liquid yeast বা তরল খামীর ব্যবহার করিতে হয় তাহা হইলে ফলের রসের দশ ভাগের একভাগ পরিমাণে মিশাইতে হইবে। খামীর রসের মধ্যে মিশাইয়া পিপার মুখ বন্ধ করিয়া দাও।

দুই একদিন পরে একটী কাঠি দিয়া পিপের রস খুব ভাল করিয়া নাড়িয়া দিতে হইবে ও দুটী পিপেতে ঢালা-উপুড় করিয়া দিতে হইবে। ইহাতে খামীর অতি সহজে রসের সহিত মিলিত হইবে। উপরন্তু বাহিরের বাতাসের সংস্পর্শে এসে carbon-dioxide উড়িয়া গিয়া oxygen তাহার স্থানে আসিবে। ইহার পরিণাম ফল এই যে সমুদায় রস দ্রুতগতিতে খামীরে পরিণত হইবে।

শির্কার কারখানাতে খামীরের পিপাগুলিকে 75°F হইতে 95°F উত্তাপের মধ্যে রাখা হয়। কিন্তু বাড়ীতে উত্তাপ নির্ণয় করা সম্ভব নয়। কেবল উত্তাপ যাহাতে বেশী না হয়

তাহা লক্ষ্য রাখা দরকার। কারণ বেশী উত্তাপে খামীরের বীজাণুগুলি মরিয়া যাইলে রস আর খামীরে পরিণত হয় না। সাধারণতঃ 105°F উপর উত্তাপ রাখা ঠিক নয়।

খামীর মিশাইবার পর রসকে মদ্যে পরিণত হইতে চার বা পাঁচ সপ্তাহ লাগে। মদ্যে পরিণত হইবার দুই পর্য্যায় আছে।

প্রথম, তিন হইতে ছয়দিন পর্য্যন্ত সমস্ত ফলের রস খামীরে পরিণত হয়। দ্বিতীয়, দুই হইতে তিন সপ্তাহের মধ্যে খামীর মদ্য হইয়া যায়। যখন পিপার নীচে সমস্ত ফেনা ও ময়লা বসিয়া ও জমিয়া যাইবে তখন বুঝিবে মদ্য তৈয়ারী হইয়া গিয়াছে। সব ফেনা অন্তর্হিত হইয়া এখন স্বচ্ছ ও পরিষ্কার হইয়া যায়। মদ্য ব্যবসায়ীরা ইহাই distil করিয়া বোতলে ভরিয়া থাকে।

ইহা দিয়াই শির্কা প্রস্তুত হয়। মদ্য প্রস্তুত হইবার পর তাহা ছাঁকিয়া অন্য একটী পরিষ্কার পিপের অর্দ্ধেক পর্য্যন্ত ভরিয়া দাও। মদের মধ্যে পিপার একচতুর্থাংশ পর্য্যন্ত খাঁটি কড়া শির্কা মিশাও।

এখনঃ তাহলে পিপার তিনচতুর্থাংশ ভরা রহিল ($\frac{1}{2}+\frac{1}{4}=\frac{3}{4}$)। এখন পিপার মুখ বন্ধ করিয়া ফেলা উচিত। তাহা না করিলে পোকা মাকড় বা মশা মাছি তাহার মধ্যে পড়িতে পারে। তবে মাঝে মাঝে বায়ু চলাচল হইতে দিবার জন্য পিপার মুখ খুলিয়া দেওয়া উচিত। বেশ শক্ত কাপড় পুরু করিয়া পিপার মুখ

বাঁধিয়া রাখিতে হইবে। তিন চার মাস পর এই শির্কা আপনি প্রস্তুত হইয়া যাইবে।

এখন ফ্লানেল বা ফিল্টার ব্যাগের দ্বারা শির্কা ছাঁকিয়া ১০৪°F উত্তাপে দশ পনেরো মিনিট পর্য্যন্ত গরম করিয়া নেওয়া দরকার, যাহাতে কোন প্রকার বীজাণুর অস্তিত্ব উহাতে না থাকিতে পারে। Pasteurise না করিয়া লইলে উহাতে ছাতা পড়িয়া যাওয়ার সম্ভাবনা থাকে।

তাহার পর বীজাণু-রহিত বোতলে শির্কা ভরিয়া ছিপি আঁটিয়া দাও।

একটা বিষয়ে লক্ষ্য রাখা উচিত যে, মদ্য প্রস্তুত হইবার অনতিকাল পরেই তাহাতে শির্কা মিশাইয়া দেওয়া উচিত, কারণ এরূপ না করিলে শির্কার ঝাঁঝ কম হইয়া যায়।

আর একটী কথা আছে। শির্কা প্রস্তুতের জন্য যে Yeast tablet বা Liquid yeastএর প্রয়োজন তাহা খুব কড়া হওয়া চাই। পাঁউরুটী বা খাবারে যে খামীর মিশান হয় তদ্দারা কাজ হইবে না।

সাহাজাহানপুরের ও সোলনের মদ্য ব্যবসায়ীদের কাছে yeast tablet ও Liquid yeast পাওয়া যায়।

নবম পরিচ্ছেদ।

কৃত্রিম শির্কা।

বাজারে যে সকল সস্তা শির্কা প্রচলিত আছে, তাহার অধিকাংশই acetic acidএর দ্বারা তৈয়ারী। খাঁটি শির্কা অত সস্তায় পাওয়া সম্ভব নহে। Cross & Slackwell Companyর শির্কা খুব ভাল। দেশী ব্যবসায়ীদের মধ্যে খাঁটি শির্কা উৎপন্ন করে এমন জানা নাই। গ্রামে যাহা তৈয়ারী হয় তাহা অত্যন্ত ময়লা ও নোংরা। অনেক ক্ষেত্রে তাহাতে প্রায় আধ ইঞ্চি লম্বা পোকা জন্মায়। সেই শির্কা ছাঁকিয়া বাজারে বিক্রয় হয়। কৃত্রিম শির্কা বাড়ীতেও করা যায়। আসল ও কৃত্রিম শির্কাতে স্বাদে কোন প্রভেদ নাই।

বাজারে acetic acidকে Fort ও Glacial এই দুই-রূপে পাওয়া যায়। শেষোক্ত প্রকারের দ্বারাই কৃত্রিম শির্কা প্রস্তুত হয়। তবে ইহার বর্ণ শুভ্র হয় বলিয়া তাহাতে অল্প পরিমাণে চিনি পুড়াইয়া মিশাইয়া দিতে হয়।

আরক নানা

শির্কা distil করিয়া লইয়া তাহাতে acetic acid বেশী করিয়া দিলে অর্থাৎ acetic acidএর concentration high করিয়া দিলে "আরক নানা" তৈয়ারী হইয়া যায়। যুক্ত-প্রদেশে শির্কার পরিবর্তে আচার চাটনিতে "আরক নানা"র ব্যবহার বেশী।

দশম পরিচ্ছেদ।

ফলের সিরাপ

বাজারে অনেক প্রকার খাঁটি ও কৃত্রিম সিরাপ প্রচলিত আছে। কৃত্রিম সিরাপ সুগন্ধ (Essence) রং (colour) ও স্যাকারিন্ দিয়া তৈয়ারী হয়। তাহাতে ফলের রস থাকে না। বিশুদ্ধ ফলের রস অথবা ফলের রস চিনির দ্বারা মিশ্রিত করিয়া বিক্রয় হয়। যদি তাহা উত্তপ্ত না করিয়াই বোতলে ভরা হয় তাহা হইলে তাহাকে cordial বলে।

যে ফলের রসে চিনি মিশাইয়া ২২°F পর্য্যন্ত উত্তপ্ত করিয়া রাখা হয় তাহাকেই আসল সিরাপ বলে। ফল হইতে কি ভাবে রস বাহির করা হয় তাহা পূর্ব্বেই বলা হইয়াছে। পচা ফল হইতে ভাল ফল বাছিয়া সেইগুলি উত্তমরূপে ধুইবে ও কোন প্রকার Finning's agent দিয়ে রসটী পূর্ব্বোক্ত প্রণালীতে পরিষ্কৃত করিয়া লইবে। Finning's agentএর গুণ এই যে

ইহাতে রসের সর্ব্বপ্রকার ময়লা কাটিয়া গিয়া উহা স্বচ্ছ ও পরিষ্কার হইয়া যায়।

ইহার পর রসে চিনি মিশ্রিত করিতে হইবে। সিরাপের জন্য সাধারণতঃ যতটা রস প্রয়োজন, তাহার দুইগুণ চিনির প্রয়োজন হয়, তবে রসের মিষ্টতা বা অম্লতার উপরও চিনির পরিমাণ নির্ভর করে। চিনির ভাগ বেশী থাকিলে পচিবার বিশেষ সম্ভাবনা থাকে না ও ব্যবহারের সময়ে তাহাতে প্রয়োজন মত জল মিশাইয়া পাতলা করিয়া লওয়া যায়। নেবুর রস অত্যন্ত টক বলিয়া তাহাতে রসের ছয়গুণ চিনি দিলে খাইতে ভাল হয়। চিনির পরিমাণ সর্ব্বদা নিজের ইচ্ছা, রুচি ও প্রয়োজন অনুসারে পরিবর্ত্তন করা যায়।

চিনি দুই প্রকারে রসের সহিত মিশাইতে পারা যায়। প্রথম প্রকারে চিনিতে জল ঢালিয়া 220°F পর্য্যন্ত গরম কর এবং তাহার পর ফলের রস মিশাও। একটু গাঢ় হইলেই তখন সেটা নামাইয়া বিশুদ্ধ (sterilised) বোতলে ভরিয়া ছিপি আঁটিয়া দাও।

নেবুর রস অধিকক্ষণ আগুনে চড়াইয়া রাখিলে তেতো হইয়া যাইতে পারে। সেজন্য চিনির রস 220°F পৌঁছাইবার পূর্ব্বে উহাতে নেবুর রস ঢালিয়া 220°F পর্য্যন্ত উত্তাপ হইবামাত্র নামাইয়া ফেলা উচিত। অন্যান্য ফলের রস 216°F বা 218°F উত্তাপের চিনির রসে দিলেই কার্য্য সম্পন্ন হয়।

দ্বিতীয় প্রণালীতে প্রথমে ফলের রস গরম করিতে হয়; যখন তাহা ফুটিতে থাকে তখন অল্প অল্প করিয়া চিনি মিশাইতে হয়। এক সঙ্গে সব চিনি দিলে তাহা রসের সহিত শীঘ্র মিশিতে পারে না। উত্তাপ যখন 220°F হইবে তখন বিশুদ্ধ বোতলে ভরিয়া রাখো।

ফলের রস যখন ফুটিতে থাকে তখন কিয়ৎ পরিমাণ cream of tartar জলে গুলিয়া তাহার মধ্যে ফেল। দুই বা তিন সের রসে এক চামচ cream of tartar দিলেই হইবে। Cream of tartar একপ্রকার অম্লচূর্ণ। ইহা দিলে সিরাপে চিনি জমিয়া যায় না ও চিনির ময়লা ও গাদ কাটিয়া যায়। বাড়ীর জন্য ইহা না ব্যবহার করাও চলে; কিন্তু ব্যবসায়ের পক্ষে ইহার যথেষ্ট প্রয়োজন।

একাদশ পরিচ্ছেদ।

কার্ডিয়াল।

Lemon crush বা lemon squash কর্ডিয়ালের অন্তর্গত। ইহা তৈয়ারী করিতে হইলে গরম করিবার দরকার নাই। ইহা সাধারণ গৃহস্থদের পক্ষে ব্যয়সাধ্য। ভাল ভাবে sterilised করিবার বন্দোবস্ত না থাকিলে, কর্ডিয়াল পচিয়া যাইবার সম্ভাবনা থাকে।

কর্ডিয়াল Finning's agent বা cream of tartar দিয়া পরিষ্কার করিতে হয় না। বাজারে যাহা বিক্রয় হয় তাহাতে লেবুর ভিতরের রসে ভর্ত্তি ছোট কোষগুলি পর্য্যন্ত পাওয়া যায়।

কর্ডিয়ালের জন্য ফল খুব সাবধানে বাছিতে হয় অর্থাৎ উত্তম ফলের প্রয়োজন। সামান্য মাত্র পচন ধরিয়াছে বা থেঁতো হইয়াছে এরূপ একটিও ফল লইবে না। একটী দোষযুক্ত ফলের জন্য সমস্ত সিরাপটী নষ্ট হইয়া যাইবে।

পরিষ্কার ও দানাযুক্ত চিনি ইহার জন্য প্রয়োজন। এক তৃতীয়াংশ চিনি ও দুই তৃতীয়াংশ ফলের রস—এই অনুপাতে চিনি ও রস মিশ্রিত করা হয়। যদি ফলের রসকে Pasteurise

করা যাইতে পারে তাহা হইলে খুব ভাল হয়। Pasteurise সম্বন্ধে পূর্ব্বে বলা হইয়াছে।

চিনি ও রস মিশাইয়া sterilised বোতলে ভরিয়া রাখো অথবা বোতলে প্রথমে যতটা চিনি দরকার মনে কর ঢালিয়া দাও এবং তাহার পর উপর হইতে ফলের রস ঢালিয়া দাও। এইরূপ করিলে নীচে চিনি জমিয়া যাইবে। উভয়ের স্বাদের কিছু প্রভেদ থাকিবে।

যে সময়ে টাট্‌কা ফল পাওয়া যায় না, সে সময়ে কর্ডিয়াল বা সিরাপ তৈয়ারী করা থাকিলে বেশ সুবিধা হয়।

ভাল কর্ডিয়ালে তাজা ফলের রসের মত উৎকৃষ্ট স্বাদ ও গন্ধ হওয়া উচিত। সিরাপ অপেক্ষা কর্ডিয়ালে আসল ফলের গন্ধ ও স্বাদ বজায় থাকে বলিয়া অনেকে কর্ডিয়ালই বেশী পছন্দ করে। সাধারণ গৃহস্থদের পক্ষে কিন্তু কর্ডিয়াল অপেক্ষা সিরাপ তৈয়ারী করা সহজ।

বাড়ীতে ফলের সিরাপ রাখিবার জন্য শিশি বোতল ইত্যাদি বায়ুবিহীন করিয়া না রাখিলে অনেক সময় নষ্ট হইয়া যায়। রাসায়নিক পদার্থের সাহায্যে সাধারণ গৃহস্থঘরে সিরাপ রাখা যায় তবে এই সবের অতিরিক্ত ব্যবহার স্বাস্থ্যের অনুকূল নয়। হঠাৎ প্রয়োজনের জন্য নিম্নলিখিত প্রণালীতে তৈয়ারী করিয়া রাখা যায়।

একশত কাগজী নেবুর রস বাহির করে ছেঁকে নাও; তারপর

তাতে দশ গ্রেণ পরিমাণ Salicylic acid মিশিয়ে বোতলে রাখ। বোতলের ভিতরে রসের উপর একটু Paraffin wax গলিয়ে একপরত দিয়ে দাও। সেটা ঠাণ্ডা হলে আপনি জমে যাবে। ব্যবহারের পূর্ব্বে মোম বাহির করে নেওয়া হয়। পুনর্ব্বার বন্ধ করে রাখতে হলে নূতন মোম গালিয়ে ঢালাই শ্রেয়। ইংরাজেরা মোমের পরিবর্ত্তে অলিভ অয়েল উপর থেকে ছেড়ে দেয়; এবং ব্যবহারের পূর্ব্বে অল্প তুলা দিয়ে সেই তেল মুছে নিলে সিরাপে গন্ধ থাকে না। ভাল করে তেল মুছে না নিলে তেলের গন্ধ থাকিয়া যায় এবং সেই গন্ধ আমাদের দেশে কেহ পছন্দ করে না।

সিরাপের বোতল একবার খুললে অল্পদিনে ব্যবহার করে ফেলা উচিত। বাইরের হাওয়া প্রবেশ করলে সিরাপ শীঘ্রই নষ্ট হয়ে যায়।

মিষ্টি সিরাপের জন্য একশোটা নেবুর রস করো; তাতে রুচি অনুযায়ী চিনি মেশাও। Finning's agent দ্বারা রস ভাল হয়। চিনি ভাল করে মিশে রস যখন গাঢ় হয়ে যাবে তখন বোতলে ভরে তার ওপরে salad oil ছেড়ে দাও। ব্যবহারের পূর্ব্বে পূর্ব্বোক্ত উপায়ে তুলো দিয়ে তেল মুছে নাও।

কমলা নেবুর রস নিম্নোক্ত প্রণালীতে ভাল ভাবে থাকে। পঞ্চাশটা কমলা নেবুর রসে প্রায় আড়াই সের চিনি মেশাও। দুই আউন্স citric acid ও এক আউন্স tartaric acidএর

উপর ফুটন্ত জল অল্প করে ঢালো যতক্ষণ না গলে যায়। জল যেন ৮।১০ পেয়ালার বেশী না হয়। Acid সমস্ত গুলে গেলে সেই জল ফলের রসে দেবার সময় ক্রমাগত নাড়িতে থাকো। Tartaric, citric, salicylic acid এর দ্বারা অন্যান্য ফলের রসও সংরক্ষিত হতে পারে। দুই এক রকম ফলের রস মিশাইয়াও সিরাপ তৈয়ারী করা যায়, যেমন কমলা নেবু, নেবু কিম্বা chinese orangeএর রসে। চিনি ইত্যাদি নিজের রুচি মত দাও।

দ্বাদশ পরিচ্ছেদ

গুলকন্দ

যাঁহাদের বাগানে গোলাপ ফুল ফোটে, ইহা তৈয়ারী করা তাঁহাদের পক্ষে খুবই সুবিধাজনক। রোজ দুই চারিটা গোলাপ ফুলের পাপড়ি লইয়া তাহাতে চিনির রস মাথাইয়া একটা জারে রেখে রৌদ্রে দাও; কাঁচের জারের মুখটা কাপড় দিয়া বাঁধিতে হইবে, বাহিরে ধুলা ও মাটী নিবারণের জন্য।

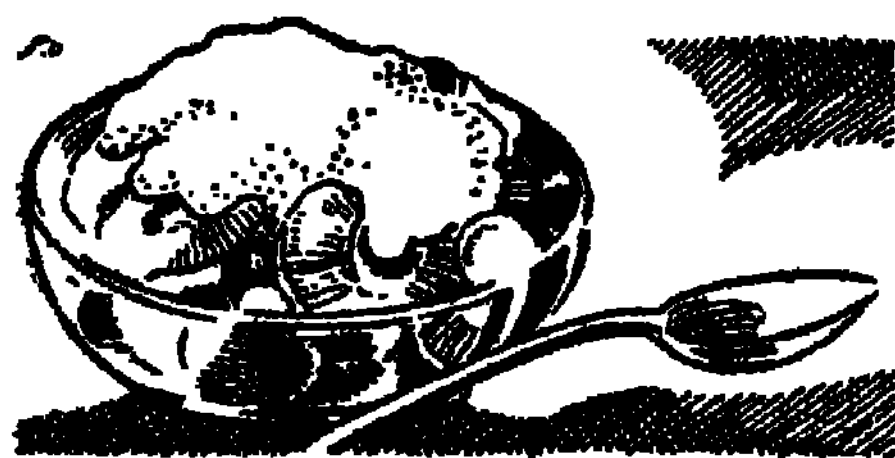
প্রত্তিদিন বা দুই চারিদিন অন্তর গোলাপ পাপড়িতে চিনি মাখিয়ে রাখতে রাখতে কিছুদিন বাদে তার রস গাঢ় হয়ে জিনিষটা চিট্‌চিটে ও কাল রংএর হয়ে যাবে। জারটা পরিপূর্ণ হয়ে গেলে, উপর নীচে নাড়াচাড়া করে রৌদ্রে আরও কিছুদিন শুথাও এবং তারপর তুলে রাখো।

দরকার হইলে সকালে বড়ি করিয়া খাইতে হয় অথবা জলে গুলিয়াও খাওয়া যায়। গোলাপের সুগন্ধ থাকার জন্য খেতে ভালই লাগে যদিও দেখতে মোটেই শোভনীয় নয়।

এই জিনিষটা আচার বা মোরব্বা শ্রেণীভুক্ত নয়। যুক্ত প্রদেশে ইহা সর্দ্দি, কাশী অথবা কোষ্ঠবদ্ধতায় ব্যবহৃত হয়। কেহ কেহ ঐ প্রদেশে ইহা সরবতের মত ব্যবহার করে।

সুধারস

চিনি উনানে চড়িয়ে সামান্য জল দাও, যাতে চিনিটুকু কেবল ভিজে যায় ; তারপর গরম হবার সঙ্গে সঙ্গে চিনির রস যখন পাতলা হইবে তাহাতে দুধ ও জলের ছিটা দিতে থাকো। এইরূপ করিলে চিনির গাদ ও ময়লা ভাসিয়া উঠিবে, তখন তাহা চামচ বা হাতা দিয়া ফেলিয়া দাও। যখন রস বেশ পরিষ্কার ও একতারযুক্ত ঘন হইবে, তখন তাতে নেবুর রস ছেড়ে দাও। একফুট ধরলেই নামিয়ে নাও, কারণ দেরী হলে নেবুর রস তেতো হয়ে যাবে।

অল্প একটু নেবুর রসে জাফরান ভিজিয়ে রাখো, নামিয়ে সেই জাফরান, এলাচ গুঁড়ো, বাদাম, পেস্তা দাও ; অল্প ঠাণ্ডা হ'লে পাত্রে তুলে রাখো।

ত্রয়োদশ পরিচ্ছেদ।

ফল সংরক্ষণ (Fruit preserves)

যে ফল বিদেশ হইতে টিনে বন্ধ হইয়া ভারতবর্ষে চালান হইয়া আসে অর্থাৎ আমদানী হয়, তাহাকে সাধারণতঃ প্রিজার্ভড্ ফ্রুট বলা হয়। রং, স্বাদ ও গন্ধের স্বাভাবিকতার জন্য আমাদের দেশী মোরব্বা ও এই প্রিজার্ভড্ ফলের প্রভেদ, বেশ বুঝিতে পারা যায়। দেশী মোরব্বাতে চিনির পরিমাণ বেশী থাকার জন্য ফলের স্বাভাবিক গন্ধ ও স্বাদ থাকে না; কিন্তু প্রিজার্ভড্ ফলে যথার্থ ফলের গন্ধ ও স্বাদ পাওয়া যায়। চিনির পরিমাণ কম থাকার জন্য ফল সংরক্ষণ করা, মোরব্বা তৈয়ারীর মত, সহজ সাধ্য নয়।

বাইরের হাওয়া প্রবেশ করলে ফল অল্প সময়ে নষ্ট হয়ে যায়। এইজন্য টিন ক্যান করার বা বোতলে স্থায়ীরূপে ছিপি আঁটিবার যন্ত্রের প্রয়োজন; এই যন্ত্র না থাকিলে ফল প্রিজার্ভ করা সম্ভবপর নয়। প্রথমে ভাল ফল বেছে নাও; ফলগুলি নির্দ্দোষ হওয়া চাই। খোসা রেখে বা ছাড়িয়ে (ইচ্ছামত) টুকরো করে বিচি বাহির করিয়া ফেলতে হবে। নুন অথবা চুণে ঘণ্টা খানেক রেখে ভাল করে ধুয়ে নাও। 5% caustic soda solutionএ দুই থেকে ছয় সেকেণ্ড রেখে ঠাণ্ডা জলে ধুইয়া লইলেও চলে। যদি ফল শক্ত হয় তবে তাহা কাঁটা দ্বারা

বিঁধিয়া বিঁধিয়া ফুটা করিতে হয়। ফল নরম করবার জন্য আলাদা ভাবে সিদ্ধ করবার প্রয়োজন হয় না।

জলে আন্দাজ মত চিনি দিয়া উনানে চড়াও। রস ফুটবার আগে এক চামচ cream of tartar দিলে চিনিতে দানা পড়িতে পারে না। রসের উত্তাপ 221°F হইলে অর্থাৎ চিনির পরিমাণ শতকরা ৬৫ ভাগ হইলে রস নামাইয়া নাও এবং ঠাণ্ডা হয়ে গেলে উহাতে ফলের টুকরাগুলি দাও। চব্বিশ ঘণ্টা ঐরূপে থাকুক, তারপর টুকরাগুলি তুলে নাও। আবার সেই রস জ্বাল দাও (কারণ ফলের মধ্যে অনেকটা চিনি যাওয়াতে রস তরল হয়ে যাবে)। যখন জ্বালের উত্তাপ ফের 221°F হবে, এবং রস গাঢ় হবে তখন নামিয়ে অল্প ঠাণ্ডা হবার পর ফলের টুকরা ছাড়ো। নরম ফল দুইবার করিলেই চলে, কিন্তু শক্ত ফল তিন চারবার এইরূপ করিতে হয়। ফলের টুকরাগুলি আস্ত অথচ সুসিদ্ধ হওয়া চাই।

যে পাত্রে রাখা হবে, তাহা গরম জলে আট দশ মিনিট পর্য্যন্ত রেখে, তুলে নাও। প্রিসার্ভড্ ফলগুলি তাতে দিয়ে রস ঢেলে দাও। টুকরাগুলি যেন রসে ডুবে থাকে। পাত্রের মুখ পর্য্যন্ত যেন রসে ভরা না থাকে। এক ইঞ্চি খালি রেখে মুখটা ঢাকনি বন্ধ করে দাও। 110°F হইতে 120°F পর্য্যন্ত উত্তপ্ত জলে পাত্রটী খানিকক্ষণ রাখ, তাহলে অবশিষ্ট বাতাসটুকুও বাহির হয়ে যাবে।

যে ফল প্রিজার্ভ করা হয়, তাহার নিজস্ব মিষ্টত্বের অনুপাতে চিনির রসের গাঢ়ত্ব নির্ভর করে। উত্তম ফলে যতটা চিনি প্রয়োজন, মধ্যম বা নিকৃষ্ট ফলে তার চেয়ে কম অথবা বেশী লাগবে। নিম্নলিখিত তালিকায় কয়েকটা ফলের জন্য চিনির গাঢ়ত্ব দেওয়া হ'ল।

ফলের নাম	উত্তম	মধ্যম	সাধারণ	নিকৃষ্ট
অ্যাপ্রিকট্	55%	40%	25%	10%
পীচ্	55%	40%	25%	10%
নাশপাতি	40%	30%	20%	10%
প্লাম	55%	40%	25%	10%
আপেল	40%	30%	25%	10%
আম	65%	65%	65%	65%

পাত্রে ফল রাখবার পর সেটা গরমজলে বসিয়ে বীজাণু রহিত করার জন্য বিভিন্ন সময় দরকার। তার তালিকা নিচে দেওয়া হ'ল।

পীচ	২৫ থেকে ৩০ মিনিট পর্য্যন্ত
নাশপাতি	২৫ মিনিট
অ্যাপ্রিকট্	২৫ ,,
আপেল	৩০ ,,
আঙ্গুর	১৫ ,,
আম	৩০ ,,

চতুর্দ্দশ পরিচ্ছেদ।

শাক, সব্জী, শুষ্ক করা।

ফল বা তরী-তরকারী রৌদ্রে বা Dehydrator দ্বারা শুষ্ক করা যায়। বিদেশী কারখানায় শেষোক্ত ভাবেই ফল শুষ্ক করা হয়। আমরা রৌদ্রেই শুখাইতে পারি।

শুখনো করিবার উপযোগী তরকারী বেছে নেওয়া উচিত। ফসলের শেষাশেষি শুখাইতে গেলে তরকারী ইত্যাদির স্বাদ ভাল থাকে না এবং মহার্ঘও হয়ে যায়। যখন সব্জী প্রচুর পরিমাণে পাওয়া যায় অর্থাৎ ফসলের মাঝামাঝি সময়ে তরকারী শুখানো উচিত। এ সময় ফল বা তরকারী কচি থাকে না অথচ পাকিয়া শক্ত হইয়া উঠে না।

তরকারী ছোট ছোট টুকরো করিয়া কাটো; বেশী বড় টুকরো রাখিলে তাহা সম্পূর্ণরূপে শুখনো করা কষ্টকর। ভাল ভাবে শুষ্ক না করিলে তাহা পচিয়া যাইবে। আবার টুকরো-গুলি খুব ছোট হইলে তরকারীর স্বাদ ভাল হয় না। তরকারী বিশেষে খোসা ছাড়াইতে হয়। খুব পাতলা খোসা হইলে তাহা blanching করিয়া লইলে ছাড়াইতে সুবিধা হয়।

যেমন ধর, টোম্যাটোর খোসা যদি ছাড়াও, তাহলে আগে টোম্যাটোকে খুব ফুটন্ত জলে ফেলে তৎক্ষণাৎ তুলে নিয়ে ঠাণ্ডা জলে ছাড়ো। তবে তরকারী ঐরূপে blanch করিতে হইলে

[illegible]

[illegible] জলে sodium bicarbonate কিম্বা সাধারণ চুন দিতে হয়। যদি তরকারীতে কোনরূপ দুর্গন্ধ বা ময়লা থাকে, তাহা [illegible] করিলে কমিয়া যাইবে। লাউ, ঝিঙে, কপি, মূলা ইত্যাদি তরকারীতে অনেকে একরূপ অস্বস্তিকর গন্ধ অনুভব করে। কিন্তু চুনের দ্বারা ঐরূপ করিলে দুর্গন্ধ নষ্ট হয় ও [illegible] শক্ত হয়।

গন্ধকের ধোঁয়া তরকারীতে লাগাইয়া বীজাণু রহিত করিতে হয়। এক সের তরকারীতে পাঁচ মিনিট কাল ধোঁয়া লাগাইলে যথেষ্ট হইবে। তরকারীগুলি এইবার একটা চাদরে বিছাইয়া রৌদ্রে দাও। যদি গ্যাসের উনান থাকে তবে 110°F হইতে 140°F পর্য্যন্ত উত্তাপ দিলে অতি সহজে শুষ্ক হইয়া যাইবে। তরকারী সম্পূর্ণরূপে শুষ্ক করা যাইবে না, অন্ততঃ শতকরা [illegible] ভাগ জল তাহাতে থাকিয়া যাইবে। কারণ বাহিরের বাতাস হইতে উহা জল বা moisture টানে।

এই প্রণালীতে আমরা বিট, সিম, ফুলকপি, বাঁধাকপি ইত্যাদি অনায়াসে শুখাইয়া রাখিয়া অসময়ে ব্যবহার করিতে পারি। ব্যবহারের ঘণ্টা দুই পূর্ব্বে ঠাণ্ডা জলে শুষ্ক তরকারী ভিজাইয়া রাখিলে তাহা দেখিতে একেবারে টাট্‌কা সবজীর মতই হয়। মটরশুঁটি কেবল ব্যবহারের পূর্ব্বে ২৪ ঘণ্টা ভিজাইয়া রাখা প্রয়োজন।